Сказочно вкусно!

Пряная бастурма и ветчина

Бастурма кавказская,
рулет ветчинный и свиной,
копченая грудинка, пастрома

Клуб семейного досуга

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете как традиционные, так и оригинальные рецепты домашней ветчины и бастурмы, правила выбора, подготовки и обработки мяса, технологии приготовления этих мясных изделий в домашних условиях. Побалуйте себя мясными деликатесами, приготовленными самостоятельно!

- И. В. Лукьяненко
  - Правила копчения продуктов
    -
    - Выбор мяса для копчения
    - Соление мяса и мясопродуктов перед копчением
    - Бастурма, пастрома, суджук
      -
      - Посол мяса для приготовления бастурмы
    - Ветчина
      -
      - Посол мяса для приготовления ветчины
      - Что такое ветчинница
      - Что такое маринатор
    - Технология копчения
      -
      - Классическая конструкция коптильни холодного копчения
      - Устройство и компоновка коптильни горячего копчения
  - Бастурма & С°
    -
    - Бастурма из говядины
    - Бастурма «Нежная»
    - Бастурма по-домашнему
    - Бастурма традиционная
    - Бастурма из говяжьего филе
    - Бастурма «Любимая»
    - Бастурма «Лакомка»
    - Бастурма классическая
    - Бастурма по-немировски
    - Бастурма с можжевеловыми ягодами
    - Бастурма «Изюминка»
    - Бастурма «Харьковская»
    - Бастурма с коньяком
    - Бастурма аппетитная

- Мцвади-бастурма
- Бастурма из свинины
- Свинина, вяленная с красным молотым перцем
- Бастурма с бадьяном
- Свинина, вяленная на гриле
- Свиная луканка
- Свинина, вяленная с пряностями
- Свинина, вяленная с мускатным орехом
- Вяленая говядина
- Пастрома из свиной вырезки
- Ароматная вяленая говядина
- Говядина, вяленная на гриле
- Суджук
- Солонина, приготовленная в рассоле
- Солонина провесная
- Солонина по-таджикски
- Франконская солонина
- Солонина с барбарисом
- Говядина, вяленная со свеклой
- Английская солонина
- Вяленый кролик
- Датская солонина
- Говядина по-полтавски
- Вяленое мясо пряное
- Вяленое мясо кролика ароматное
- Вяленая баранина
- Баранина, вяленная по-восточному
- Домашнее вяленое мясо (вариант 1)
- Домашнее вяленое мясо (вариант 2)
- Вяленая баранина острая
- Баранина с горчицей
- Бастурма по-армянски пряная
- Бастурма по-армянски
- Билтонг (вариант 1)
- Билтонг (вариант 2)
- Бастурма по-грузински
- Свиной рулет, ребрышки и сало по франконскому рецепту
- Копченые свиные ножки, уши и хвосты
- Сырокопченый окорок
- Баранина по-татарски
- Бастурма острая
- Карбонад
- Карбонад в соевом соусе

- Вяленый гусь
- Гусиное мясо, вяленное со специями
- Бастурма из утиных грудок
- Гусиное мясо, вяленное на гриле
- Гусь, вяленный в духовке
- Вяленое гусиное мясо с имбирем
- Курица, вяленная по-домашнему
- Вяленое мясо курицы с чесноком
- Вяленые куриные крылышки
- Вяленое куриное филе
- Мясо курицы, вяленное со специями
- Вяленые куры
- Вяленые куриные окорочка с ягодами можжевельника
- Бастурма «Лесная»
- Вяленая оленина
- Оленина «Пикантная»
- Солонина из козлятины
- Оленина, вяленная кусочками
- Бастурма из рыбы
- Бастурма из дичи

○ Ветчина & C°

-
- Ветчина в бутылке
- Ветчина «Домашняя»
- Ветчина из свиной рульки
- Ветчинный рулет из рульки
- Ветчина «Чайная»
- Говяжья ветчина сухого посола
- Ветчинная рулька
- Домашняя ветчина в мультиварке
- Ветчина рубленая в мультиварке
- Ветчина с горчицей и оливками
- Ветчина рубленая «Маловская»
- Домашняя ветчина с оливками в аэрогриле
- Ветчина «Праздничная»
- Свиная ветчина с курицей и грибами
- Ветчина «Праздничная» с грибами
- Говяжья ветчина с курицей, перцем и оливками
- Ветчина с опятами в ветчиннице
- Ветчина, копченная с можжевельником
- Шинка украинская
- Свиная грудинка
- Ветчина, копченная с кориандром

- Ветчина виноградаря
- Ветчина «Шварцвальд»
- Ветчина «Пастушья» сухого посола
- Ветчина, копченная с тмином
- Ветчина с перцем
- Ветчина с пряностями и вином
- Ветчина мокрого посола из ошейка
- Свиной рулет
- Ветчина с перцем и грибами
- Пармская ветчина
- Ветчина к новогоднему столу
- Домашний хамон
- Рулет свиной в ветчиннице
- Ветчина с курагой и орехами
- Хамон по-испански
- Корейка с чесноком и красным перцем
- Филей и языки копченые
- Свиная корейка со специями
- Копченое свиное филе
- Варено-копченая говядина
- Копченая говядина сухого посола
- Копченая говядина с перцем
- Копченая говядина по-старорусски
- Копченая говядина с корицей
- Копченая ветчина с можжевельником
- Копченая грудинка
- Говядина пикантная
- Копченая говядина пряная
- Копченая свиная грудинка с чесноком
- Копченый окорок по-охотничьи
- Окорока и лопатки по-болгарски
- Копченая баранина
- Копченая лопатка
- Копчено-вареный бараний окорок
- Бараний окорок по-шотландски
- Прикопченная корейка
- Копченые бараньи лопатки
- Копченое сало
- Сало с мясной прослойкой
- Копченый шпик по-венгерски
- Шпик сухого посола
- Сало с чесноком
- Свиная корейка с айвой и яблоками
- Куриная ветчина «Пальчики оближешь»

- Ветчина из индюшачьей грудки
- Шпик по-деревенски
- Ветчинный куриный рулет
- Ветчина куриная с сыром
- Ветчина куриная заливная
- Ветчина куриная «Ждем гостей»
- Нежная ветчина из индейки
- Нежная ветчина из индейки в термосе
- Ветчина с оливками и болгарским перцем
- Ветчина рубленая куриная
- Ветчина из индейки с каперсами и оливками
- Ветчина из индейки «Особая»
- Куриная ветчина с сердечками
- Куриная ветчина с печенкой
- Ветчина молочная
- Ветчина с грибами и лимонно-брусничным соусом
- Ветчина с шампиньонами и болгарским перцем
- Ветчина из индейки фаршированная
- Ветчина с оливками и лимонно-брусничным соусом
- Куриная ветчина со сливками
- Ветчина с красным перцем и орехами
- Куриная ветчина с фисташками
- Ветчина из индейки с паприкой
- Ветчина с черносливом и орехами
- Копченый кролик
- Копченый маринованный кролик
- Ветчина с языком
- Варено-копченый кролик
- Ветчина из мяса кабана
- Кролик с чесноком
- Копченая нутрия
- «Лососевая» ветчина

И. В. Лукьяненко
Пряная бастурма и ветчина

Правила копчения продуктов

Приспособления и оборудование для копчения (крючки, решетки и прутки для нанизывания) не должны иметь следов ржавчины.

После копчения необходимо удалять налипший на приспособления жир и смолу. Коптильные крюки и решетки следует мыть горячей водой с чистящим средством.

Также необходимо тщательно мыть щеткой с моющими средствами посуду, инструменты, стол и разделочные доски.

Периодически следует производить дезинфекцию коптильни, оборудования и инструментов с помощью химических средств. Чаще всего используют дезинфицирующие средства, содержащие гипохлориты, четвертичные аммониевые основания и амфотенсиды. Они действенны, но не ядовиты. Особую группу дезинфицирующих средств составляют фунгициды – средства для борьбы с плесневыми грибами. Их применяют путем добавления в краску, предназначенную для окрашивания стен, кирпичной кладки, оборудования и т. п.

Дверные уплотнения и уплотняющие поверхности коптильных камер можно обработать машинным маслом и силиконовым аэрозолем, чтобы предотвратить склеивание дверей коптильного шкафа и, следовательно, повреждение уплотнений при их открывании.

Наиболее подходящая емкость для засола влажным или сухим способом – это бочка. Она может быть деревянная или эмалированная, но обязательно чистая. Для небольшого количества продуктов часто используют пластиковые чаны и ванночки, но их химический состав может повлиять на конечный вкус продукта. Главное – ни в коем случае не использовать оцинкованные ведра.

Деревянную бочку необходимо предварительно очистить и проверить герметичность. Если при влажном посоле рассол будет подтекать, верхний слой мяса высохнет и оно очень быстро испортится. Нельзя использовать деревянные крышки, для защиты же от насекомых и пыли лучше расстелить сверху марлю.

При влажном посоле содержимое можно придавить тяжелым гнетом.

Желательно ежедневно проверять мясо, вычерпывая выделяющийся сок, тогда над поверхностью не будут образовываться очаги гниения. Чистота при убое, засоле и последующем копчении – основные требования, соблюдение которых защитит вас от финансовых потерь и ущерба для здоровья. Бочку или чан с мясом помещают в глубокий, темный, хорошо проветриваемый подвал или погреб. В нем не должно быть посторонних запахов: чан или бочка с мясом не выносят затхлого подвала, а также соседства с горючими веществами, квашеной капустой или фруктами и овощами.

Летом, когда в подвале или погребе почти нет хранящихся продуктов, помещение следует как можно чаще держать открытым, чтобы оно хорошо проветрилось и просушилось. Перед этим тщательно очищают стены, настилы и полки от грязи и плесени.

Чтобы избавиться от плесени или предупредить появление плесени и посторонних запахов, следует провести дезинфекцию и побелку помещения. Для этой цели применяют 5–10 %-ный раствор медного купороса. Обработав медным купоросом соответствующие участки, их покрывают раствором свежей извести. Иногда достаточно простой побелки стен одним известковым молоком (10 %-ный раствор извести). Полки, настилы, подкладочные решетки или рейки после механической очистки моют горячей водой с каустической или кальцинированной содой (1–2 % соды в растворе) и просушивают. После побелки помещение проветривают в течение 2–3 суток.

Выбор мяса для копчения

О свежести мяса можно судить по его внешнему виду, консистенции, цвету и запаху. К сожалению, многое о качестве мясе становится понятно только при варке (качество бульона – его аромат и прозрачность – главный показатель). Для получения бульона не обязательно варить много мяса, достаточно измельчить 10–15 г мяса, залить трехкратным количеством холодной воды. Варить под крышкой. После закипания можно начинать тест: бульон из свежего мяса – прозрачный, его аромат – приятный; бульон из подпорченного мяса – мутный, с душком. Такой способ определения качества мяса работает безотказно, однако не всегда удобен.

Обычно приходится определять качество мяса на основе органов чувств – зрения, обоняния, осязания, вкуса. Свежее мясо – плотное и упругое: ямка, которая появляется при надавливании, быстро исчезает. При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой, на разрезах ничего не липнет к пальцам. При подсыхании на поверхности появляется сухая корочка бледно-розового или бледно-красного цвета. Цвет мяса должен соответствовать виду животного и части туши: красный – крупный рогатый скот, беловато-розовый – телятина, коричнево-красный – баранина, розово-красный – свинина. Сок сырого мяса прозрачный. Запах – специфический, также соответствующий виду животного.

У подпорченного мяса корочка при подсыхании не образуется, зато наблюдается слизь, поверхность становится влажной и липкой. При надавливании ямка не исчезает сразу, мясо теряет упругость и плотность. Цвет более темный, до грязно-серого. Запах неприятный, слегка гнилостный. Жир также меняет цвет, не блестит, липнет, сухожилия размягчаются.

Прежде чем использовать мясо, необходимо выдержать его 2–3 суток в холодильнике (при температура 0–4 ˚С) или сутки в сухом помещении с температурой 20–25 ˚С, чтобы оно созрело. Не передержите, так как в результате ферментации накапливаются продукты распада – проще говоря, мясо может сгнить. При созревании мяса происходит распад гликогена, частично – коллагена и белка. Вследствие этого образуется молочная кислота, препятствующая размножению микроорганизмов, мышечные волокна расслаиваются, и мясо становится нежным и сочным.

Однако надо следить за процессом созревания, соблюдать гигиенические нормы, чтобы не допускать попадания

слизеобразующих бактерий и плесневых грибов.

Все вышеперечисленное касается незамороженного мяса. Мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха даже в том случае, когда оно давно сгнило. Качество замороженного мяса можно оценить по бульону, отварив небольшой кусочек. Иногда мясо нужно проткнуть разогретым ножом, так как процесс разложения может начаться в толще мышц.

Сырье для копчения требует предварительной обработки. Перед копчением его вымачивают в рассоле, некоторое время провяливают и только потом коптят. Вымачивание происходит в солевом рассоле, что придает продукту необходимую соленость и специфический привкус, который усиливается в процессе копчения.

Не обработанное рассолом мясное сырье после копчения становится непригодным для еды, так как готовое изделие не обладает необходимым вкусом и плохо досаливается.

Определить готовность копченого продукта можно по цвету. Поверхность изделия обязательно должна иметь нежно-золотистую, красновато-коричневую корочку и быть сухой, слегка блестящей, упругой на ощупь. Коптить до темно-коричневого цвета не следует, так как продукт теряет аромат и вкус.

Соление мяса и мясопродуктов перед копчением

Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие в продукте приводит к обезвоживанию находящихся в продукте микроорганизмов. Микроорганизмы не уничтожаются, соль лишь приостанавливает их размножение. Поэтому соление не может служить средством обеззараживания мяса больных животных. Оптимальная температура посола – 2–4 ˚С. При более высокой температуре одновременно с посолом могут происходить процессы, вызывающие порчу мяса. При температуре ниже оптимальной мясо и мясопродукты просаливаются недостаточно и неравномерно. В рассол экстрагируются растворимые компоненты мяса, поэтому получаемая солонина будет качественнее и вкуснее, если рассол для мяса использовать неоднократно – в этом случае из мяса уйдет меньше растворимых веществ, придающих соленому мясу специфический вкус.

В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. Для посола используют поваренную соль и нитрит натрия.

При простом посоле используют только поваренную соль или ее раствор. Такой способ применяют для консервирования жирных мясопродуктов, в том числе шпика.

В сложный рассол, кроме поваренной соли, добавляют и другие вещества, играющие важную роль в получении качественного продукта.

Так, чтобы избежать обесцвечивания мяса и сохранить его естественную окраску, в смесь добавляют нитриты, в результате чего образуются нитропроизводные миоглобина, имеющие ярко-красный цвет.

Соленое мясо лучше сохранит естественный красный цвет, если в рассол положить аскорбиновую кислоту или ее соли. Однако следует отметить, что нитриты ядовиты и их количество в мясе должно быть строго ограничено. Согласно санитарным правилам, допустимые нормы содержания нитрита в солонине – 5 мг/%. Этого достаточно для нужного окрашивания мяса. Добавленный в рассол сахар положительно сказывается на цвете мяса, а также смягчает его вкус и усиливает консервирующее действие соли.

Допустимая норма сахара в посолочной смеси – не более 2 %. Соотношение компонентов, входящих в посолочную смесь, зависит от вида получаемого продукта. Чаще всего используется

такое соотношение ингредиентов: на 10 л воды – 1,6 кг соли, 100 г сахара, 0,05 г нитритов и необходимые пряности (молотый черный или душистый перец, лавровый лист, чеснок, тмин, анис, кардамон, кориандр и др.).

Пряности подчеркивают аромат домашних копченостей, их количество зависит только от вашего вкуса, но всегда предпочтительнее использовать сочетающиеся приправы и в разумных количествах.

Для приготовления рассола нужно брать чистую питьевую воду; жесткую или загрязненную следует прокипятить, а рассол профильтровать.

Мясо и мясопродукты обрабатывают несколькими способами: сухим (сухой солью или соляной гущей), мокрым (в рассоле), смешанным и внутримышечно (засол шприцеванием).

Сухой посол. Это наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посола. Применяется он для заготовки жирных мясопродуктов, сала, а также тогда, когда нужно сохранить целый окорок или большой кусок мяса. Поверхность мяса натирают поваренной солью или гущей посолочной смеси (она на 99 % состоит из поваренной соли, также добавляется сахар и приправы). Для более нежного, пряного вкуса кладут толченые ягоды можжевельника, кориандр, тмин. В этой «оболочке» из консервантов мясо выдерживают на хорошо вентилируемых стеллажах или в подвешенном состоянии в погребе на протяжении 2 месяцев, то есть оно сохнет на воздухе, частично уже на начальной стадии подвергаясь обработке холодным воздухом, улучшающим его сохранность. При сухом засоле сок из мяса должен стекать.

Однако не обязательно хранить мясо в подвешенном состоянии или на стеллажах. Можно засаливать его в эмалированных или деревянных емкостях. Мясопродукты натирают солью или сухой посолочной смесью с приправами, укладывают в тару, насыпав соль на дно посуды, а затем пересыпают каждый слой мяса солью и приправами. Качество продукта будет выше при более плотной укладке кусков, поэтому сверху на мясо лучше положить гнет. Также важно на протяжении 2 суток перекладывать и переворачивать мясо, чтобы добиться равномерного воздействия приправ и равномерного удаления влаги. Маленькие куски (весом примерно 1 кг) просаливаются в течение 2–3 недель. После засола необходимо вычерпать выделившийся сок, а мясо оставить еще на 2–4 дня. Это время профессионалы называют «дожиганием». По окончании сухого посола мясо необходимо обмыть теплой водой и затем еще в течение 1 дня вымачивать, часто меняя воду.

Только после этого можно начинать сушку на воздухе и копчение.

Сухой посол дает наиболее стойкий продукт при хранении, но имеет существенные недостатки. Мясо сильно обезвоживается, просаливается неравномерно, на вкус оно соленое и жесткое, потери мясного сока достигают 8-10 %. Эти недостатки менее выражены при посоле жирных мясопродуктов, поэтому сухой способ чаще применяют для посола шпика, грудинки и окороков, так как жировая ткань почти не теряет влаги.

Сухой посол баранины и говядины проводится как вынужденная мера. Во время посола мясо рекомендуется время от времени перекладывать и натирать свежей смесью. Общий расход соли составляет 10–13 % массы мяса.

Мокрый посол. При мокром посоле, так же как и при сухом, мясо и мясопродукты натирают посолочной смесью и приправами и укладывают в эмалированные или деревянные чаны, бочки, кадки, пластмассовые ящики, затем заливают рассолом необходимой концентрации, охлажденным до температуры 2–4 ˚С.

Отдельные слои мяса перекладывают чесноком, луком, можжевеловыми ягодами, перцем, сахаром и т. п. (в зависимости от кулинарных предпочтений). Перед тем как уложить весь продукт, предназначенный для копчения, следует убедиться, что рассола достаточно, чтобы залить мясо «с верхом». Впоследствии переливающийся через край рассол необходимо своевременно вычерпывать, чтобы не появлялись очаги гниения.

Для ускорения проникновения и распределения соли часть рассола целесообразно вводить в толщу мяса **шприцеванием**. Шприцуют рассол под давлением (5-10 уколов в толщу мышц). С помощью шприца рассол впрыскивают на глубину примерно 5 см в направлении, перпендикулярном ходу мышечных волокон. При этом рассол вводят в количестве 10–20 % объема мяса.

Быстрый способ засола подходит в первую очередь для копченостей, не предназначенных для долгого хранения. Этот метод гигиеничен, экономичен по времени, обеспечивает равномерное распределение соли и сохранение качества продукта. Раствор для шприцевания готовят более высокой концентрации, чтобы не вводить в мясо много воды. После шприцевания уложенное в бочки мясо заливают рассолом, закрывают крышкой, кладут гнет (деревянный круг с грузом) и обвязывают верх бочки плотной тканью. Готовую солонину оставляют в том же рассоле, поскольку продукт сохраняется только в растворе соли, что является одним из недостатков этого способа. Он применяется в основном для соления мяса, окороков

и кореек. В зависимости от концентрации соли и способов введения рассола в мясо процесс длится от 10 до 30 суток. Шприцевание ускоряет процесс посола в 2–3 раза.

Рассол в соответствии с опытными данными готовят в соотношении 100: 11, то есть на 1 л воды добавляют 100 г посолочной смеси и 10 г сахара. Крепость рассола в процентах можно точнее определить с помощью солемера. Солемер – это веретенообразный прибор, погружаемый в рассол, с помощью которого можно определить концентрацию соли.

По окончании засола мясо в зависимости от веса и размера кусков нужно как следует промыть теплой водой и подсушить на свежем воздухе, закрыв от насекомых. После этого можно помещать его в коптильный шкаф.

Мокрый посол имеет некоторые преимущества по сравнению с сухим. Соль проникает в мясо быстрее и распределяется равномернее, продукт отличается умеренной соленостью (6–7 %). При этом выход солонины увеличивается на 10–15 % (в результате набухания) по сравнению с первоначальной массой. Этот способ позволяет регулировать степень солености, то есть получать желаемую концентрацию соли в продукте. Рассол для мяса можно сделать слабосоленым – 14–16 % соли (по массе), нормальным – 18 % и соленым – 20 % и выше. С уменьшением концентрации соли в рассоле вкус, аромат и ветчинность готового продукта улучшаются. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 12 %, иначе продукт начнет быстро портиться. Поэтому следует периодически проверять концентрацию рассола и при необходимости сразу же добавлять соль. У мокрого посола есть и недостатки – значительная потеря белков (они переходят в рассол) и высокая влажность солонины, что намного сокращает сроки ее хранения.

Концентрация рассола. В зависимости от способа посола концентрация рассола может отличаться. Для крепкого посола используют 24–28 %-ный раствор соли, для среднего – 18–20 %-ный и для слабого – 14–16 %-ный. От содержания соли зависят вкус и устойчивость продукта при хранении. Сильно посоленное мясо – жесткое, невкусное и неудобоваримое. Содержание соли выше 12 % делает солонину несъедобной даже при многократном и длительном ее вымачивании. Ветчина считается слабосоленой, если содержит 2 % соли, нормальной – 3 %, солоноватой – 4,5 % и соленой – более 4,5 %. Перед закладкой в рассол продукта, предназначенного для копчения, рекомендуется прокипятить рассол, чтобы предотвратить развитие бактерий.

Очень сложно назвать точное количество приправ, добавляемых в рассол; все зависит от вашего вкуса. Тем не менее

их количество на 1 кг мяса не должно превышать 10 г, будь то можжевеловые ягоды, чеснок, лавровый лист, гвоздика, эстрагон, кориандр или шалфей.

Бастурма, пастрома, суджук

Приготовление вяленого мяса – занятие весьма кропотливое и трудоемкое. Но лишь один тонкий ломтик мягкой душистой бастурмы, тающей во рту, словно свежий мармелад, способен оправдать все старания.

Само название «бастурма» тюркского происхождения, происходит от слова «басдирма», что дословно переводится как «прессованное мясо». Когда еще тюрки были кочевниками, они питались исключительно кониной, а чтобы сохранить мясо на долгое время, его куски густо смазывали морской солью, помещали в холщовые мешки и вешали по обеим сторонам седла. Когда наездник садился на лошадь, ногами придавливал мешки с мясом – так оно спрессовывалось. Это самый древний способ, с помощью которого можно было сохранить мясные продукты в жаркое время года. Много веков спустя у бастурмы появилась оболочка из жгучих специй, едкий и острый вкус и аромат которых отпугивал насекомых и животных, – так мясо сохранялось на более долгий срок.

Есть также информация, что первое упоминание о вяленой говядине датируется 95–94 г. до н. э., когда Арменю возглавлял царь Тигран II Великий. Он стремительно расширял свои владения, активно развивая культуру и торговлю. Караваны купцов отправлялись за тридевять земель, достигая Индии и Китая. Брать мясо в длительные путешествия было невозможно, ведь оно быстро портилось, не выдерживая и 2 суток. Считается, что в те времена и придумали технологию вяления говядины – соления и сушки. Соленое мясо долгое время сохраняло свои качества, а также удивляло необычным вкусом многих жителей далеких земель.

Интересно

Билтонг (афр. *biltong* – язык (полоска) с огузка) – особым образом маринованная и вяленная говядина, мясо диких животных или птиц. Наиболее распространен билтонг из говядины. Считается, что билтонг происходит из Южной Африки – действительно, именно там он получил наибольшее распространение. Однако сам принцип маринования и сушки мяса для обеспечения его

сохранности был привезен в Южную Африку голландскими поселенцами в XVII веке. Билтонг обладает превосходными диетическими качествами благодаря низкому содержанию жиров, углеводов и высокому содержанию белков и имеет тонкий аромат и вкус настоящего мясного деликатеса. Существует несколько видов билтонга, отличающихся комбинацией специй и степенью просушки. Большинству нравится более «влажный» билтонг – когда кусочки мяса в середине еще сохранили влагу. Такой билтонг считается классическим, он отличается нежностью, выраженным мясным вкусом и используется не только как самостоятельная закуска, но и в качестве ингредиента для различных кулинарных блюд, прежде всего салатов. Билтонг также является отличной закуской к пиву или вину. Некоторые любят «сухой» и более соленый билтонг, подвергшийся продолжительной сушке, – в таком виде он особенно хорошо сочетается с пивом.

Ароматная бастурма, нарезанная полупрозрачными ломтиками или полосками, – настоящая закуска для гурмана. Специальная смесь трав и специй придает мясу стойкий особенный аромат. Усиливается вкус бастурмы и от того, что мясо вялится долгое время.

Бастурма считается национальным блюдом турецкой, кавказской и среднеазиатской кухонь.

На Востоке родственным бастурме блюдом называют суджук – тонкие вяленые колбаски из говяжьего фарша со жгучими приправами.

Кстати, суджук до сих пор иногда готовят из конины.

Калорийность бастурмы зависит от исходного сырья и колеблется в пределах 219–240 ккал. Наименьшая калорийность – у бастурмы из окорока.

За счет технологии приготовления, при которой используется только низкий температурный режим, бастурма сохраняет в максимальных количествах все полезные вещества, находящиеся в исходном продукте: содержащиеся в говядине витамины А, С, РР, группы В, микроэлементы (железо, цинк, калий, магний, кальций, фосфор, натрий), незаменимые аминокислоты. По этой причине бастурму рекомендуют употреблять при недостатке в рационе питания белков и жиров животного происхождения, витаминов и микроэлементов. Если перед человеком стоит задача максимально пополнить свой рацион белками, ему следует употреблять бастурму, приготовленную из вырезки, тонкого края

филея. Кроме этого, установлено, что употребление бастурмы способствует преодолению хронической усталости и помогает при железодефицитной анемии. Калорийность бастурмы и высокое содержание в ней животных белков дает возможность спортсменам при включении продукта в свой рацион быстро наращивать мышечную массу. Значение с точки зрения пользы для здоровья имеют и специи, применяемые в процессе приготовления бастурмы, – острый перец, тмин, чеснок. Они обладают антибактериальными, противовоспалительными, стимулирующими и противоопухолевыми свойствами.

При покупке готовой бастурмы необходимо обращать внимание на ее цвет и наличие на поверхности слоя из смеси специй. С осторожностью следует отнестись к ярко-красной бастурме. Цвет может свидетельствовать о содержании в продукте искусственных добавок и красителей. Хранить вяленое мясо в холодильнике можно в течение полугода. Употреблять в пищу бастурму желательно с овощами и зеленью.

Людям, контролирующим вес, не следует употреблять более 100 г бастурмы в день. От вяленого мяса нужно отказаться людям, соблюдающим диету для снижения веса. Поскольку говяжий жир плавится при температуре 41–48 ˚С, для его расщепления требуется выделение большого количества желчи и фермента липазы. В связи с этим при усвоении бастурмы наблюдается избыточное напряжение поджелудочной железы, печени и желчевыводящих путей. Кроме того, в бастурме содержится большое количество специй. Поэтому от употребления бастурмы следует отказаться людям, страдающим гастритом, язвой желудка, заболеваниями печени, желчного пузыря и прочими патологиями желудочно-кишечного тракта. Из-за пуриновых оснований, содержащихся в говядине, при ее употреблении, точнее злоупотреблении ею, в организме образуется и накапливается мочевая кислота, что приводит к нарушению проницаемости капилляров почечных нефронов, развитию остеохондроза и подагры. По этой же причине бастурму не следует употреблять людям, страдающим суставными болезнями. Поскольку в процессе приготовления в бастурме накапливается большое количество соли, вяленое мясо не рекомендовано людям с заболеваниями почек, гипертонией и склонностью к отекам. Детям до 12 лет употребление продукта также не рекомендуется.

Интересно

Употребление в пищу даже маленькой порции настоящей бастурмы делает пот человека еще более едким и пахучим. Пот приобретает стойкий аромат специй, в которых мариновалось мясо, и перебить этот запах невозможно даже стойкими дорогими дезодорантами. С чем связан этот эффект, ученые так и не выяснили. Запах сам по себе исчезает через 10–15 часов.

Посол мяса для приготовления бастурмы

Классическую бастурму готовят из хорошей говяжьей вырезки. При вялении мясо усыхает и теряет почти половину изначального веса, испаряется почти вся жидкость.

Для бастурмы лучше всего подойдет мякоть и вырезка спинной части говяжьей туши. Ее нужно разрезать на куски толщиной не более 6 см и уложить в посуду слоями, пересыпая солью. Некоторые кулинары используют для засола крупную морскую соль с добавлением небольшого количества сахара. Мясо нужно хорошо обвалять в посолочной смеси со всех сторон, посуду с мясом накрыть тканью, чтобы туда не проникали насекомые, и оставить в таком виде на 2 суток, после чего перевернуть его, чтобы нижний слой оказался сверху, и снова оставить на 2 суток. Далее необходимо аккуратно смыть соль холодной водой и обсушить мясо салфетками или на деревянной решетке. После этого говядину следует туго завернуть в марлю, поставить сверху груз весом 10 кг и выдержать 5 ч, затем сменить ткань и оставить под прессом еще на 12 ч. По окончании прессования мясо нужно крепко обвязать шпагатом и подвесить в темном месте для обсушки на 12 часов.

Следующий этап – приготовление пряной смеси, благодаря которой бастурма приобрела свою уникальность. Для этого необходимо смешать чаман (пажитник сенной), очищенный раздавленный чеснок, тмин, молотый красный перец и лавровый лист, по вкусу можно добавить немного кориандра и гвоздики. Пряную смесь залить водой и размешать до густоты сметаны, после чего обмазать ею мясо и оставить его для пропитки на 3–4 дня. Данную операцию нужно проделать 3 раза, после чего просушить почти готовую бастурму в тени в течение 7-10 дней. Вяленая говядина считается готовой в том случае, когда ее мясо внутри сухое и без влаги. Хранить бастурму можно продолжительное время.

Ветчина

Ветчина – это соленый и подкопченный свиной окорок, сохраняющий структуру мяса. Иногда, правда, в качестве сырья для производства ветчины используется не окорок, а лопатка, да и вообще ветчину умеют делать из индейки, курицы, дичи и др. В зависимости от способа приготовления ветчина может быть вареной, варено-копченой, сырокопченой и сыровяленой, а разница между всеми ее видами определяется одновременно и способом обработки свинины, и ее породой, и региональными представлениями об идеальном качестве и вкусе, как в случае с пармской ветчиной. Главное, ветчина – совершенно универсальный продукт, который может заменить или дополнить мясо, солировать в горячих и холодных блюдах или даже использоваться для украшения блюд.

Приготовлением ветчины люди занимались еще в I в. до н. э. в Древнем Риме, в доказательство тому можно привести сочинение Марка Теренция Варрона «О сельском хозяйстве», в котором подробно описан процесс приготовления ветчины. Современная технология консервирования ветчины была разработана в 1926 г. Джорджем Хормелем – благодаря ей стало возможным хранить данный продукт длительное время, причем даже при комнатной температуре.

Калорийность свиной ветчины составляет 280 ккал на 100 г продукта. В том случае, если человеку необходимо набрать мышечную массу и наполнить организм на весь день энергией, свиная ветчина является прекрасным вариантом. Если же у вас имеются лишние килограммы, употребление данного продукта может привести к увеличению жировой прослойки.

Куриное мясо относится к разряду диетических продуктов; калорийность куриной ветчины значительно ниже, чем свиной, – 150 ккал на 100 г. Полезные качества данного продукта напрямую зависят от технологии его приготовления. В некоторых случаях для увеличения срока годности в ветчину могут добавлять кожу, мясо бройлерных птиц, крахмал и ряд дифосфатов. Именно поэтому при выборе куриной ветчины необходимо внимательно изучать состав (перечень вспомогательных веществ) и срок годности.

Еще ниже, чем у куриной, калорийность ветчины из индейки – 84 ккал на 100 г. Кроме того, что индейка считается одним из лучших видов диетического мяса, в ее составе присутствуют витамины A, B_1, B_2, B_3, B_6, B_9, C, E, PP, калий, магний, натрий, кальций, фосфор, цинк, железо, сера, медь и множество других

минералов. Помимо низкой калорийности ветчина из индейки полезна тем, что предупреждает появление раковых клеток. Поскольку в составе данного продукта присутствует цинк, его употребление значительно повышает защитные функции организма. Также ветчина из индейки полезна детям, кормящим женщинам и людям, которые перенесли тяжелые травмы, ведь в ней содержится большое количество полезных веществ, ферментов и минералов.

Людям, находящимся на диете, специалисты рекомендуют употреблять обезжиренную ветчину из индейки, калорийность которой составляет 77 Ккал на 100 г продукта. Кроме этого, обезжиренная ветчина из индейки показана при заболеваниях суставов, остеопорозе и остеохондрозе. Тирозин, содержащийся в этой ветчине, оказывает стимулирующее воздействие на работу мозга, сердца, сосудов и благотворно влияет на состояние зубов. Главное при употреблении любой ветчины – следить за ее свежестью и качеством.

Как уже говорилось, в большинстве случаев для приготовления ветчины используется свинина – в основном это просоленная и прокопченная задняя или передняя лопатка, но в некоторых случаях используются и ребра. Стоит отметить, что из 1 кг свинины получается около 700 г высококачественной ветчины. В жестяных банках выпускают консервированную ветчину в студнеобразном желе.

Существует несколько видов ветчины, которые получили свое название от страны происхождения. Например, итальянская пармская ветчина пользуется повышенным спросом и популярностью далеко за пределами своей кулинарной родины. Ее отличием от других видов является особый состав, в котором сравнительно мало поваренной соли, но присутствует сахар и чесночная соль.

В Германии наиболее популярными видами ветчины являются шварцвальдская и вестфальская ветчина.

Брезаола – итальянская вяленая говяжья ветчина родом из городка Кьявенна (*Chiavenna*), расположенного в долине Вальтеллина региона Ломбардия. О происхождении слова «брезаола» спорят до сих пор. Этимологически оно может быть связано со словом *brasa* («уголья»). Для созревания брезаолы необходим сухой и теплый воздух, и раньше для создания такого микроклимата в помещении применяли жаровни. Первые письменные свидетельства о брезаоле относятся к XV в., но появилась она, конечно, гораздо раньше. Долгое время ее производство оставалось семейным делом. Только в конце первой половины XIX в. эта ветчина появилась за пределами Италии – ее

стали экспортировать в соседнюю Швейцарию. Сегодня брезаола – неотъемлемая составляющая рациона итальянцев, кроме того, она продолжает завоевывать новые зарубежные рынки.

Производство брезаолы состоит из 2 этапов: соление и вяление. Куски говядины солят в течение 10–15 дней, а затем подвешивают в проветриваемом помещении на 4–8 недель. Брезаола имеет красно-бордовый цвет, тонкий приятный аромат, не очень соленая на вкус.

Обычно брезаолу нарезают тончайшими ломтиками и подают в качестве антипасти (итальянская закуска перед основным блюдом), часто с лимоном и твердым сыром, сбрызнув оливковым маслом и бальзамическим уксусом, со свежемолотым черным перцем. Различают следующие виды брезаолы в зависимости от частей говядины:

• *fesa* – состоит из мышц задне-медиальной поверхности бедра. Кусок ветчины имеет массу от 3,5 кг;

• *punta d'anca* – содержит ценную часть мышц – приводящие мышцы бедра. Минимальная масса – 2,5 кг;

• *sottofesa* – состоит из широкой мышцы бедра. Минимальная масса – 1,8 кг;

• *magatello* – состоит из полусухожильной мышцы бедра. Минимальная масса – 1 кг;

• *sottosso* – содержит мышцы передней поверхности бедра. Минимальная масса – 0,8 кг.

Брезаола – это не просто деликатес. Эта ветчина очень подходит приверженцам правильного питания, которые соблюдают здоровую диету. В ней содержится много белка и очень мало жиров, она малокалорийна, в ее состав входят железо, цинк, витамины B2 и PP.

Прошутто (итал. *prosciutto* – окорок) – итальянская ветчина из свиного окорока. Во многих итальянских областях производят собственный вид вяленой ветчины – в Тоскане, Венето, Умбрии, Марке, но пармская считается лучшей. Она известна со времен римских императоров, ее производили без перерывов даже в самые смутные для Италии времена.

Пармская ветчина – классическая итальянская закуска, которую подают с дыней, инжиром или спаржей. Пармская ветчина появилась и по сей день производится в городке Лангирано (*Langhirano*) в 22 км к югу от Пармы. Там проходит ежегодный фестиваль пармской ветчины, куда совершают паломничество десятки тысяч гурманов со всего мира. Своим неповторимым ароматом пармская ветчина обязана специфическому климату Пармы, особенно горному воздуху, на котором ее необходимо было вялить не менее 14 месяцев.

Изначально производство ветчины ориентировалось на времена года, но теперь климатические перемены воспроизводятся искусственно: окорока просто перевозят из одной холодильной камеры в другую. Существует даже особый высококвалифицированный работник, занятый только тем, что вовремя открывает и закрывает окна в этих камерах. Чтобы получить заветное клеймо, подтверждающее качество, ветчина проходит специальный тест: экзаменатор вонзает длинную костяную иглу вдоль границы между мясом и жиром и по аромату определяет степень зрелости и качество ветчины. Иглу для протыкания используют специфическую: ее вырезают из кости конской ноги, которая отлично впитывает запахи. Не прошедшая экзамен ветчина поступает в продажу как обычная *prosciuttocrudo*, то есть сыровяленая ветчина.

Для приготовления пармской ветчины подходит мясо только трех пород свиней, причем животные должны быть выращены исключительно в районах Средней или Северной Италии. Свиньи должны быть старше 9 месяцев и весить не менее 150 кг. Начиная с 10-месячного возраста их кормят исключительно сывороткой, остающейся после производства пармезана, фуражным ячменем, кукурузой и фруктами. Считается, что именно благодаря вскармливанию сывороткой мясо приобретает фирменный чуть сладковатый привкус.

Пармскую ветчину обычно подают в качестве закуски. Важно, чтобы она была тонко нарезана, тогда ее аромат и вкус еще лучше ощущаются. Также пармскую ветчину добавляют в блюда из пасты, пиццу, рыбные, мясные блюда. По тому, как нарезают и подают прошутто в ресторане, искушенный посетитель может сделать вывод о классе заведения. Из готового окорока, как правило, не удаляют кость – тогда он продолжает дозревать и вкус его со временем становится только лучше и нежнее. Для равномерного отрезания тонких ломтиков от окорока с костью используется специальный нож и специальная подставка, к тому же требуется хорошая сноровка. Но подавляющее большинство экспортируемой пармской ветчины – бескостная. Кость вынимают, мясо прессуют для придания характерной формы и заключают в вакуумную упаковку. В этом случае главная тонкость состоит в том, чтобы зачистить нарезаемую часть окорока от шкуры и специй так, чтобы оставить не менее 1 см сала на внешней стороне.

Один из самых известных конкурентов пармской ветчины – испанский хамон (*jamon*) попал на европейский рынок недавно, поскольку долгое время процесс его производства не соответствовал нормам ЕС. Хамон, в отличие от мягкой пармской

ветчины, чем тверже, тем лучше. Твердости хамон достигает благодаря тому, что вялится высоко в горах, в продуваемых всеми ветрами помещениях. Иностранцы в Испании могут восхищаться пряной паэльей и освежающим гаспаччо, но сами испанцы всерьез гордятся только своей сыровяленой ветчиной – хамоном. Сейчас большинство видов, поставляемых на рынок, производят в промышленных условиях, но все они, естественно, не идут ни в какое сравнение с домашним хамоном. Селение Хабуга – одно из самых знаменитых «хамонных» мест, откуда окорок поставляется на стол короля Испании. Крестьяне на специальном столе, называемом *saladero*, обваливают свиной окорок в соли и оставляют его в покое на несколько недель. Засол обеспечивает проникновение соли в мышечную массу, в результате чего мясо обезвоживается, консервируется, у него появляются цвет и запах, характерные для вяленых продуктов. Иногда ногу даже закапывают в крупную соль и держат там при температуре 1–5 °С и относительной влажности 80–90 %, определяя время засола из расчета 1 день на 1 кг веса окорока. Затем соль смывают (мясо не должно быть пересоленным), окорок подвешивают сушиться на 2 дня при температуре около 30 °С. В деревнях практически каждая семья по-своему «колдует» над любимым продуктом, и даже если все приглашены к соседям на свадьбу или крестины, в доме всегда остается «дежурный», кому препоручают заботу о драгоценном окороке. В каждом крестьянском доме есть специальная комната на чердаке с зарешеченным окошком без стекла, чтобы свежий холодный зимний воздух как следует обдувал окорока. Процесс, естественно, неконтролируемый. Примерно каждый пятый окорок портится, что выясняется лишь по окончании процесса. Готовый окорок прокалывают для окончательного «анализа» длинной иглой из коровьей кости и по запаху определяют, удался окорок или нет.

Сорт хамона в первую очередь зависит от рациона свиней, их породы и района разведения. Лучший и самый дорогой *jamon Pata Negra* делают из задних ног черных иберийских свиней, однако даже в Испании этот продукт – редкий деликатес, а купить его в других странах мира еще труднее. Свиньи черной иберийской породы – потомки диких боровов, обитавших в древние времена на берегах Средиземного моря. Это чуть ли не единственная свободно пасущаяся и размножающаяся порода свиней в Европе, сохранившаяся в юго-западных областях Иберийского полуострова. Культ черной свиньи так развит, что никто до сих пор не посягает на их историческое право свободного выпаса. Черная иберийская свинья – гастрономическая гордость Испании, а окорок из нее – знаменитый деликатесный продукт. После

периода естественного вскармливания иберийских свиней кормят зерном, пока они не достигнут веса 80-115 кг. В течение второй стадии свиньи пасутся свободно и питаются желудями. Эта специфическая диета достигает пика в декабре (желудевый сезон). В идеале черная иберийская свинья должна набрать вес 150–180 кг. Исключительная особенность свиней породы иберико – способность накапливать большую массу жира, который посредством некоего таинственного биологического процесса проникает в мускульную массу, что придает мясу несравненную нежность и структуру. В отличие от других пород, в мясе иберийской свиньи жир накапливается не слоями, а равномерно распределяясь в мышечной массе. В итоге мясо приобретает совершенно уникальную структуру – так называемую «изящную мраморность». А если вдобавок взять в расчет усадку и усушку после соления и вяления, то получается мясо редкой фактуры, одновременно сочетающее в себе высокую плотность и удивительную нежность.

К очень известному сорту испанской сыровяленой ветчины относится и хамон серрано (*jamon serrano*). Его название связано с технологией и местностью приготовления. Окорок 2–3 дня вымачивают в соленом растворе, потом под прессом хорошо отжимают и отправляют для «созревания» в сухое прохладное место, где он будет вызревать довольно долго – 1–3 года (это время, в течение которого вкус мяса только совершенствуется). Когда-то лучшим местом для этого были отроги гор – сьерра, отсюда и название серрано. Существует и «сухой» способ изготовления ветчины серрано: мясо засаливают в течение 2 недель, затем соль смывают, окорок подвешивают и вялят в течение 6-18 месяцев. Самые изысканные виды ветчины выдерживают до мраморного черно-красного цвета, правда, стоимость этого продукта очень высока. Даже обычную, гораздо более дешевую сырокопченую ветчину выдерживают не менее года – она получается розовой, нежной и сладковатой. Породу свиней, из мяса которых делают серрано, как бы в противовес черной иберийской называют «белой» – это обычные, но правильно и хорошо откормленные хрюшки. Кстати, выяснить породу свиньи, мясо которой предназначено для изготовления окорока, проще всего по копыту: если оно черного цвета – значит, свинья была черной иберийской, если белого – значит, «белой».

Хамон иберико беллота (из мяса черных свиней на желудевой диете) и хамон иберико ресево (из мяса тех же свиней, но на смешанной желудево-фуражной диете) выдерживают в погребах от 18 до 24 месяцев, а хамон серрано – 9-12 месяцев. Во время выдержки благодаря микроклимату погребов мясо приобретает

уникальный вкус и аромат. Дело в том, что свиней, как правило, забивают в конце осени – начале зимы, и за то время, в течение которого хамон выдерживают в погребе, температура воздуха постепенно повышается естественным путем. Именно такой режим оптимален для естественной консервации мяса.

Настоящий хамон должен быть конусообразной формы, приплюснутым с боков и весить 5-10 кг. Цвет на срезе зависит от содержания влаги в мясе: чем темнее, тем влаги меньше. Хамон с его уникальной текстурой и неповторимым ароматом является ключевым продуктом испанской кухни. Чаще всего окорок подают как закуску, нарезая тончайшими ломтиками, но иногда в небольших количествах добавляют в самые различные блюда – супы, салаты, омлеты, блюда из макаронных изделий. У испанцев даже существует специальный термин *rehogado con jamon* (соте с ветчиной) – традиционная техника тушения овощей с кусочками ветчины в оливковом масле.

Сырокопченая ветчина – разновидность популярной мясной закуски, изготовленной из свинины путем копчения мяса на шишках и еловых опилках. В результате этого процесса ветчина приобретает красивую темно-коричневую корочку и неповторимый аромат. Наибольшей популярностью в Европе пользуется сырокопченая шварцвальдская ветчина. В 1997 г. данное название было официально закреплено в Евросоюзе за этим мясным блюдом. При его производстве мясо натирают специями, селитрой и чесноком и оставляют мариноваться на 2 недели. Затем еще 2 недели ветчину держат в печи. После этого ее коптят на сосновых и еловых дровах. В завершение процесса приготовления копченое мясо вывешивают на воздухе при температуре 25 °С и оставляют так на 3 недели. В результате получается удивительно вкусная закуска.

Технология производства варено-копченой ветчины следующая: свиной окорок вымачивают в маринаде или рассоле несколько часов, затем долго коптят, а после этого варят с пряностями. Варено-копченая ветчина обычно имеет нежно-розовый цвет и мягкую золотистую корочку.

Для приготовления йоркской ветчины мясо сначала солят сухим способом (не вымачивая в рассоле), после чего коптят и досушивают. Йоркская ветчина имеет очень плотную структуру, поэтому ее часто добавляют в первые блюда.

Вареную ветчину чаще всего готовят из свиного окорока с добавлением лука, моркови, кореньев и специй, а перед этим выдерживают в рассоле, благодаря чему мясо приобретает мягкую однородную консистенцию.

Посол мяса для приготовления ветчины

Посол мяса производят следующим образом. Вначале соль смешивают с селитрой, сахаром и натирают поверхность свинины. После этого мясо укладывают в деревянную кадку внутренней частью вверх. Оставшуюся смесь высыпают сверху на мясо и оставляют в холодном месте на 10–12 дней. По окончании этого времени берут нужное количество воды, добавляют соль, пряности, доводят до кипения, размешивая соль, чтобы она полностью растворилась, охлаждают и заливают ветчину так, чтобы весь окорок был покрыт рассолом. Свинину выдерживают в рассоле в течение 15–20 дней (в зависимости от размера окороков). После этого ее достают из рассола и подвешивают для просушки. После того как окорок просушился, его можно прокоптить, а можно оставить некопченым (провесным, кому как больше нравится) и повесить в холодном, сухом и проветриваемом помещении. При посоле солонины в рассол экстрагируются растворимые компоненты мяса, поэтому рассол рекомендуется использовать несколько раз – в таком случае из мяса в рассол уйдет меньше растворимых веществ, которые придают ветчине специфический вкус и аромат. Нужно постоянно следить за рассолом, чтобы он не испортился (в этом случае появляется неприятный запах и мутный темный цвет).

Что такое ветчинница

Ветчинница – устройство, предназначенное для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления основан на температурной обработке продуктов при одновременном сжатии внутри пресс-формы. Ветчинница подходит для скороварок, мультиварок, аэрогрилей емкостью от 5 л.

Это устройство похоже на обычную консервную банку, только чуть большего размера: высота составляет 17 см, ширина – 11 см. Крышки с обеих сторон легко вынимаются и так же легко вставляются. Внутри предусмотрено 3 уровня – это требуется для разной наполняемости ветчинницы: чем меньше продуктов закладывается внутрь, тем выше уровень следует выбирать. Верхняя крышка при установке должна всегда находиться в самом верху банки. В этом случае давление пружин на нее будет максимальным, а значит, и ветчина будет спрессовываться хорошо. Снаружи, по бокам банки, на одинаковом расстоянии друг от друга натягивают 3 пружины. Маленькими крючками их

прикрепляют снизу за ободок ветчинницы, а сверху – за отверстия в верхней крышке. При этом их надо очень сильно растягивать. Во время варки мясо теряет первоначальный объем и пружины сжимаются, постоянно придавливая содержимое верхней крышкой. Чтобы это было возможно, от верхнего края банки сделаны 3 прорези, примерно по 0,5 см шириной и 7 см длиной – по ним и перемещаются пружинки, стремясь сжаться.

Процесс приготовления домашнего деликатеса очень прост. Надо взять любое мясо, какое вы желаете видеть на своем столе, вымыть, нарезать на кусочки (часть его можно перемолоть в фарш), сдобрить разнообразными специями и пряностями, хорошо перемешать и уложить внутрь, предварительно выстелив стенки ветчинницы рукавом для запекания или фольгой. Можно, конечно, ничем не выстилать, но тогда часть вкуснятины выварится в воду, а банку будет гораздо сложнее отмыть. В мясо можно положить морковь, сладкий перец, грибы, сухофрукты, сыр и все, что угодно. Готовить ветчину можно не только на плите в кастрюле или скороварке. Ее можно запекать в духовке или аэрогриле. Для ускорения процесса подойдет мультиварка-скороварка, только ее дно следует предварительно застелить антипригарным ковриком. Времени для этого потребуется 1–2 ч, в зависимости от выбранного вида мяса и способа приготовления.

Что такое маринатор

Маринатор – это устройство, предназначенное для маринования разнообразных продуктов (от мяса до овощей). Главное преимущество этого устройства – сокращение времени маринования любых продуктов, что в случае, например, с мясом, для маринования которого требуется обычно не менее 6–8 ч, весьма актуально, да и в других ситуациях быстрота маринования существенно облегчает процесс приготовления пищи. Принцип работы маринатора прост: в емкость для продуктов выкладывают нарезанные продукты, затем с помощью вакуумного прибора из чаши откачивают воздух (автоматически или вручную), далее контейнер начинает вращаться и продукты пропитываются маринадом. Время работы большинства маринаторов составляет 9 мин. На сегодняшний день на рынке представлено не так много моделей и марок маринаторов, однако тем, кто желает приобрести этот прибор, все же приходится сталкиваться с проблемой выбора.

В первую очередь следует проверить, чтобы в приборе создавался вакуум, поскольку если эта функция не работает, прибор неисправен и покупать его не следует. У некоторых

моделей маринаторов имеется функция автоматического создания вакуума; с одной стороны, это плюс – не нужно прилагать усилий, с другой – минус: если сломается автоматическая система, то прибор придется выбрасывать, в то время как у оснащенных механической помпой приборов можно просто заменить прокладку.

Второй важный параметр – наличие съемной рифленой пластины, которая способствует размягчению мяса при мариновании.

Почти все современные маринаторы имеют одинаковую мощность, объем контейнера и время работы, исключения очень редки. Выбирать модели большей мощности и с большей вместимостью контейнера целесообразно, если вы часто готовите пищу в больших объемах. Что же касается времени работы, то оно в большинстве моделей составляет 9 мин (соответственно, мясо лучше мариновать в 2–3 цикла).

Интересно

Сумах, или сумак (уксусное дерево), – пряность красновато-бордового цвета с кислым вкусом. Ее делают из молотых ягод одного из видов сумаха. Из-за кислого вкуса ягод и листьев сумах нередко называют уксусным деревом. Сумах придает блюдам кисловатый вкус, его часто используют вместо лимона; также он окрашивает блюда в розовый (или вишнево-красный – в зависимости от количества) цвет. Сумах добавляют в блюда из рыбы и птицы, в маринады, салаты, кебабы, блюда из бобовых. В Турции и Иране молотым сумахом посыпают рис. Сумах с мелко нарезанным рисом – популярная азиатская закуска. В Ливане, Сирии и Египте очень густой отвар ягод сумаха добавляют в мясные и овощные блюда.

Технология копчения

Холодное копчение происходит при температуре дыма 18–20 ˚С, занимает длительное время (как правило, несколько суток) и требует особо тщательного контроля температурных режимов.

Тепловая обработка холодным копчением более всего подходит для жирных мясопродуктов, иначе долго хранить их не получится – не будет полной пропитки дымом и в них сохранится значительное количество влаги. Для поддержания температуры дыма в заданных пределах необходим особый состав топлива в очаге: большую его часть обычно составляют опилки и щепа; дрова – не более 20 % от общей закладки топлива – укладывают в центр очага, а сверху засыпают их древесными опилками и стружкой. Такой очаг после розжига будет медленно тлеть, открытого пламени при этом не возникнет.

При горячем копчении продукты готовятся гораздо быстрее, чем при холодном, сам процесс занимает 12–48 ч. Температура дыма при этом должна быть не менее 35 ˚С, точный диапазон температур зависит от необходимой степени готовности продуктов. Если горячее копчение является лишь промежуточной тепловой обработкой и продукты (грудинка, окорок или полукопченая колбаса) затем будут подвергнуты варке, то достаточно температуры 40–60 ˚С. Если же продукты необходимо довести до полной готовности (птица или рыба), то температура дыма должна быть 80-100 ˚С, следовательно, это уже не копчение, а выпекание в дыму. Малый срок копчения и высокие температуры способствуют ускорению приготовления, однако по сравнению с холодным копчением большое количество остаточной влаги и малое насыщение компонентами дыма существенно уменьшают сроки хранения. Тем не менее полученные методом горячего копчения продукты обладают отличным вкусом, так как содержат мало соли, сочны и обладают тонким ароматом.

Классическая конструкция коптильни холодного копчения

Классическая холодная коптильня (рис. 1) обустраивается с учетом неровностей рельефа – в самой низкой точке размещается очаг, от которого вверх по склону под углом 45–50˚ роют траншею длиной не менее 3 м и глубиной 0,5 м, которую перекрывают досками и землей.

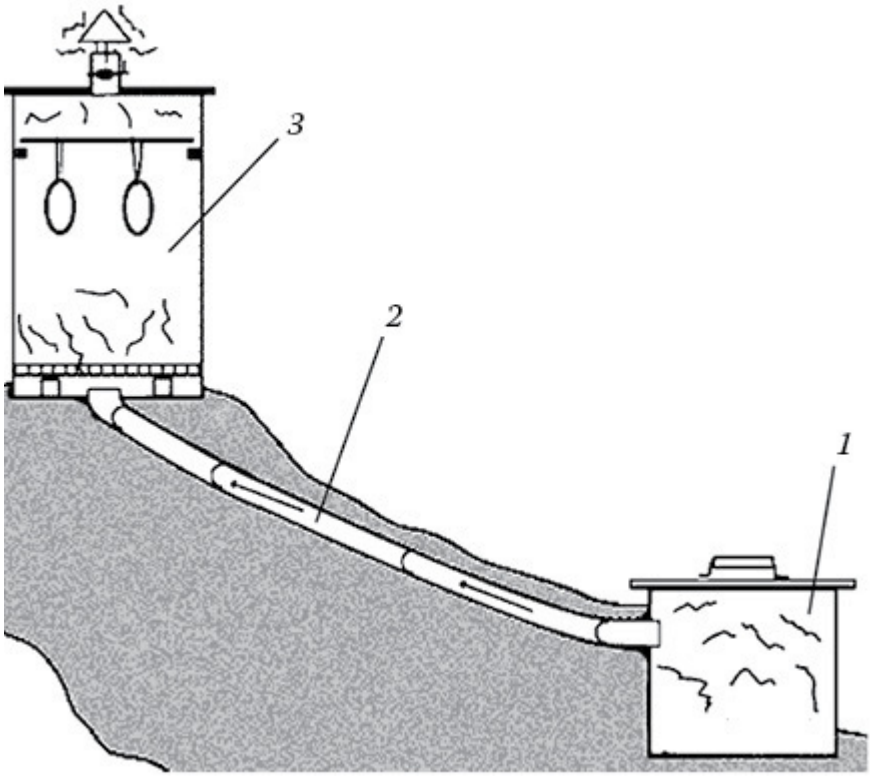

Рис. 1. Классическая коптильня холодного копчения:

1 – дымогенератор; 2 – дымовой канал; 3 – коптильня

В верхней точке траншеи ставится деревянная коптильня, внешне похожая на небольшой сарай. Щели в ее стенах создают необходимую тягу, коптильный дым поступает в коптильню от очага через перекрытую траншею.

Эту конструкцию коптильни можно усовершенствовать, сделать ее универсальной, то есть подходящей и для холодного, и для горячего копчения. Двухкамерная стальная печь (дымогенератор) устанавливается ниже уровня земли, в нижней камере горит топливо (древесина, газ), возможно использование паяльной лампы или электронагревателя. В верхней камере, отделенной от нижнего отсека стальным листом (противнем), – стружка и щепа. Длина дымового канала между очагом и строением коптильни – около 3 м, канал прокладывают под углом.

Саму коптильню изготавливают из шпунтованной доски,

щели надежно герметизируют паклей, на ее кровле устраивают вытяжную трубу, в которой имеются несколько регулируемых вручную люков. При горячем копчении люки на трубе открывают, создавая тягу и не позволяя коптильному дыму охладиться в канале дымохода. Для холодного копчения необходимо перекрыть все вытяжные люки, оставив слегка приоткрытым лишь один – коптильный дым будет поступать в камеру охлажденным до необходимой температуры. Обязательно следует встроить в коптильную камеру датчик температуры, сверяясь по показаниям которого и открывая/закрывая вытяжные люки можно добиться необходимого значения температуры внутри камеры. Размеры камеры, очага и ширина канала дымохода зависят от количества разовой закладки продуктов для копчения и частоты использования самой коптильни.

Устройство и компоновка коптильни горячего копчения

Для обустройства такой коптильни потребуется любая (не оцинкованная!) металлическая емкость с плотной крышкой и несколькими небольшими отверстиями (рис. 2) (например, большая старая кастрюля или стальная бочка), внутрь которой устанавливаются три решетки из нержавейки, с диаметром проволоки около 3 мм.

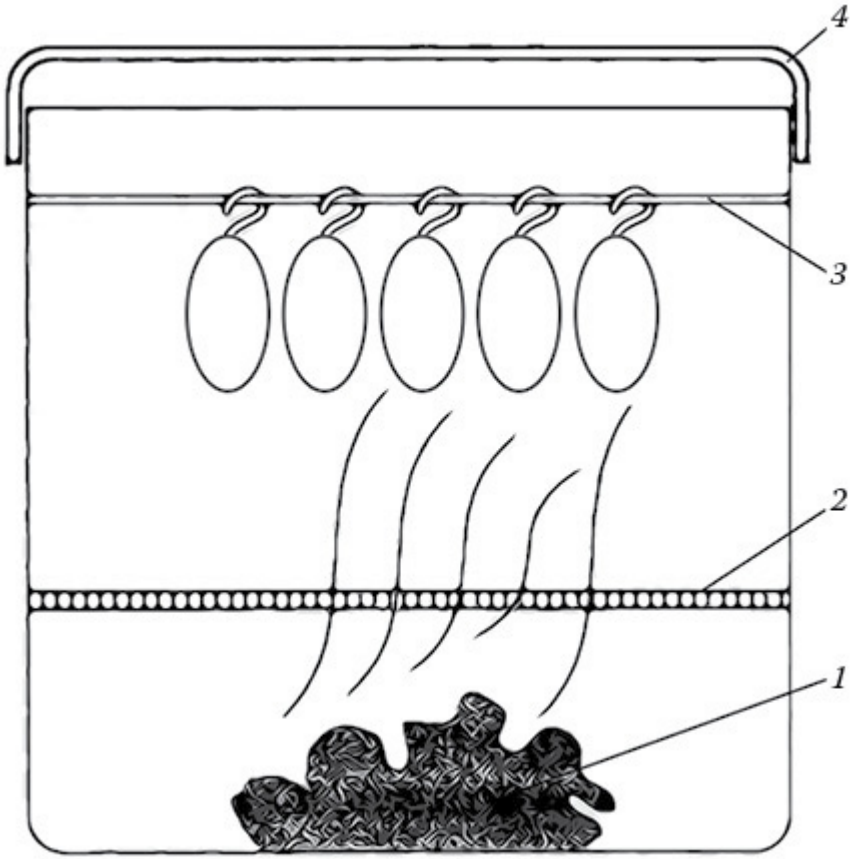

Рис. 2. Коптильня горячего копчения:

1 – опилки; 2 – решетка; 3 – прутья для подвешивания продуктов; 4 – крышка

Решетки можно соединить между собой проволокой, расположив на разных уровнях по вертикали – верхняя в 100 мм от края коптильной емкости, вторая – ниже ее на 50–75 мм. Нижняя решетка располагается в 150–200 мм от дна камеры копчения, то есть соединяющие решетки вертикальные ребра-стойки опираются на дно коптильной камеры. Подготовленные к копчению продукты выкладывают на верхние решетки либо подвешивают на прутьях. На нижнюю решетку устанавливают поддон для сбора вытекающего при копчении жира.

На дно такой коптильной емкости слоем около 20 мм насыпают стружку, щепу, мелкие ветки деревьев лиственных пород и слегка опрыскивают водой. Затем размещают ярусы

решеток, на два верхних укладывают продукты, сверху все это накрывают крышкой. Коптильную камеру устанавливают на очаг. Можно использовать несколько кирпичей, между которыми под емкостью разводят огонь. В качестве очага вполне годится стационарный (из кирпича) мангал, гриль или барбекю. Топливо для такого костра может быть любым – дым от него не проникнет внутрь коптильни, будет только нагревать ее дно, а коптильный дым будут производить нагретые щепа и стружки внутри камеры.

Срок копчения продуктов – 0,5–1,5 ч в зависимости от объема и размеров заложенных продуктов. В ходе всего процесса копчения необходимо поддерживать стабильный жар костра в оптимальных температурных режимах, не пытаясь ускорить приготовление за счет увеличения нагрева коптильной камеры – резко упадут вкусовые качества продуктов. Следить за температурой внутри камеры копчения можно либо с помощью встроенного в крышку датчика (лучший вариант), либо с помощью воды следующим образом. Капнув на крышку воды, проследите за испарением капли: если вода испаряется без перекатов и шипения, значит, температура внутри коптильни оптимальна и не превышает 95 ˚С. Достаточна ли температура, легко узнать, прикоснувшись к разогретой камере рукой: если стенка емкости горячая, но не обжигает руки, значит, внутренняя температура находится в диапазоне 50–60 ˚С. Открывая или закрывая отверстия в крышке, можно регулировать температуру дыма внутри коптильни.

Бастурма & С°

Бастурма из говядины

Ингредиенты: 2 кг мяса говядины, 0,5 стакана чамана, 3 ст. л. молотой красной сладкой паприки, 3 ст. л. тмина, 3 ст. л. кориандра, 2–3 ст. л. молотого перца чили, сушеный чеснок, соль по вкусу

Мясо разделить на 4 равных куска, поместить в посуду и засыпать солью (1,5–2 упаковки). Оставить на 5 дней в холодном месте, периодически переворачивая мясо. Затем мясо тщательно промыть и оставить на 2–3 ч под проточной водой (можно залить водой, меняя ее каждые 30 мин). Мясо обсушить бумажными салфетками, плотно завернуть в хлопчатобумажную ткань и поставить под пресс на 3–4 дня. Затем проделать в мясе отверстие, вставить деревянную шпажку, прикрепить к шпажке проволоку и подвесить сушить в сухом проветриваемом помещении на 5 дней. Чаман залить кипяченой водой комнатной температуры (1,5–2 стакана), добавить специи и поместить в холодильник на 12 ч. Равномерно смазать чаманом со специями мясо и подвесить сушить на 1 неделю.

Бастурма «Нежная»

Ингредиенты: 700 г свинины (вырезка, филейная часть), 3 ст. л. чабера, кориандр, молотая сладкая паприка, красный острый перец, 5 ст. л. коричневого сахара (мускавадо), 4 ст. л. крупной соли, кипяченая вода

Сахар смешать с солью, обвалять кусок мяса и поместить в холодильник на 3 дня. Затем обтереть, завернуть в марлевую ткань и поместить под пресс (20 кг) на 24 ч. Смешать чабер, кориандр, паприку, красный острый перец, добавить воды и тщательно перемешать. Мясо обвязать шпагатом, смазать специями и подвесить на 3 дня в сухом проветриваемом помещении. Затем завернуть в марлевую ткань и подвесить вялить на 14 дней.

Бастурма по-домашнему

Ингредиенты: 1 кг говяжьей вырезки, 4 зубчика чеснока, 1,5 л красного сухого вина, мука, 3 ч. л. чамана, 5 ч. л. сумаха, 4 ч. л. молотого красного острого перца, 9 ст. л. соли

Из красного сухого вина, соли, измельченного чеснока, чамана, перца и сумаха приготовить маринад. Погрузить в него вырезку, накрыть и поместить под пресс на 7 дней. Затем вынуть мясо, подвесить на 1 ч, чтобы стек маринад. Замесить тесто из оставшегося маринада и муки, обмазать мясо. Толщина слоя должна составлять 2–3 мм. Затем обвалять бастурму в смеси пряностей с солью, нанизать на шпагат или крючок и подвесить в сухом прохладном, хорошо проветриваемом месте для вяленья на 10 дней (можно больше). По окончании вяленья бастурма по твердости будет похожа на сырокопченую колбасу.

Бастурма традиционная

Ингредиенты: 1 кг говяжьей вырезки, 90 г пажитника, 10 г кориандра, 90 г красного перца (чили), 2 стакана соли

Подготовленное мясо натереть солью, плотно уложить в емкость на слой соли, полностью засыпать солью, накрыть деревянной крышкой-кругом и придавить прессом. Мясо необходимо выдержать под прессом 3 недели (рассол должен покрывать мясо полностью и уровень рассола должен быть выше крышки). После этого заготовленное мясо вымочить в воде в течение 2–3 дней, меняя воду (или под проточной водой). Затем в куски бастурмы последовательно втереть молотые пряности: пажитник, кориандр, красный перец. Обвалять мясо в смеси пряностей. Бастурму подвесить на шпагате или крючке в прохладном хорошо проветриваемом помещении и сушить в течение 15–20 дней. Время от времени можно снимать бастурму и прессовать ее доской, чтобы придать нужную форму. В сухом прохладном и вентилируемом помещении бастурму можно хранить 6–7 месяцев.

Бастурма из говяжьего филе

Ингредиенты: 10 кг говядины без костей, 600 г чеснока, 500 г тмина, молотый красный перец, 1 кг соли

Говяжью мякоть разрезать на куски длиной 30 см, шириной 12 см и толщиной 6 см. Куски мяса уложить рядами в посуду, пересыпать солью, накрыть тканью и оставить на 2 дня. Затем мясо перевернуть и снова оставить на 2 дня. После этого ополоснуть мясо холодной водой, обсушить на деревянной решетке, завернуть в ткань и оставить под прессом на 5 дней. Ткань сменить, оставить мясо еще на 12 ч. По окончании прессования куски мяса крепко обвязать шпагатом и подвесить в темном проветриваемом помещении на 12 ч. Семена тмина промыть и растолочь. Чеснок очистить и растолочь. Тмин, чеснок и молотый красный перец перемешать, добавить воды до консистенции жидкой сметаны. Куски обсушенного мяса покрыть тонким слоем подготовленной смеси, уложить рядами в емкость и выдержать 4 дня. После этого мясо вынуть, вновь покрыть смесью, уложить в посуду и выдержать еще 3–4 дня. Эту операцию повторить еще раз. Затем мясо подвесить для вяления в темном проветриваемом помещении на 10 дней.

Бастурма «Любимая»

Ингредиенты: 1 кг свинины, куркума, кориандр, молотый черный перец, молотый красный перец, соль по вкусу

Для рассола в 1 л воды растворить 4 ст. л. соли. Залить рассолом мясо, поместить в холодильник на 2 дня. Затем мясо вынуть из рассола, посыпать кориандром, куркумой, черным и красным молотым перцем, завернуть в марлю и подвесить в сухом проветриваемом помещении. Время вяления определять по мере готовности мяса.

Бастурма «Лакомка»

Ингредиенты: 3 куска говядины по 500 г, 1 головка чеснока, 30 г чамана, 10 г сладкой паприки, 5 г красного острого перца, 5 г молотого черного перца, соль по вкусу

Говядину промыть, обсушить и посыпать солью (7–8 ст. л.). Мясо поместить в холодильник, выдержать 5 дней, периодически его переворачивая. Затем вымочить в проточной воде в течение 5 ч. После этого снова засыпать солью (3 ст. л.) и поместить в холодильник на 12 ч. Мясо обернуть хлопчатобумажной тканью, положить под пресс на 2 дня. Затем подвесить в сухом проветриваемом помещении на 4 дня. Чаман залить теплой водой, добавить паприку, измельченный чеснок, красный и черный перец, соль. В эту смесь положить куски мяса на 2 дня. Затем 4 бамбуковые палочки (можно любые другие) положить на высокую салатницу, на них выложить подготовленное мясо, обмазать сверху приправой и дать полежать 2 дня. Перевернуть, обмазать приправой с другой стороны и снова дать полежать 2 дня. Затем подвесить куски мяса сушиться на 3 дня.

Бастурма классическая

Ингредиенты: 10 кг говядины, 100 г перца чили, 700 г чеснока, 50 г молотого черного перца, 200 г молотой сладкой паприки, 350 г чамана, соль

Мясо посыпать солью (30 г соли на 1 кг мяса) и выдержать в холодильнике 2 дня. Затем мясо завернуть в хлопчатобумажную ткань и поместить под гнет на 2 дня. После этого подвесить кусок мяса в прохладном проветриваемом помещении на 1 неделю. Для приготовления маринада смешать чеснок, сладкую паприку, чили, молотый черный перец, чаман и соль. После просушки поместить мясо в маринад на 2 дня.

Бастурма по-немировски

Ингредиенты: 500–700 г филе говядины, 2 головки чеснока, 3 ст. л. муки, 1 ст. л. чамана, 3 ст. л. молотой красной сладкой паприки, 1 ст. л. молотого черного перца, 2–3 ст. л. теплой воды, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, посыпать тонким слоем соли (0,5 см), положить на доску и прижать тяжелым прессом. Оставить под наклоном в прохладном месте на 3 суток, чтобы жидкость свободно стекала. Чаман смешать с мукой, паприкой и черным молотым перцем, разбавить теплой водой, поставить на слабый огонь на 2–3 мин. Снять с огня, добавить чеснок, пропущенный через пресс. В куске мяса сделать ножом отверстие, продеть в него веревку и завязать узлом. Мясо тщательно обмазать чесночной массой и подвесить сушить в теплом, хорошо проветриваемом помещении на 3 дня. Готовую бастурму можно хранить в холодильнике в течение 3 месяцев.

Бастурма с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты: 700 г говяжьей вырезки, 1–2 можжевеловые ягоды, 4–5 зубчиков чеснока, 1 стручок перца чили, 1–2 лавровых листа, 5–6 ст. л. чамана, 0,5 ч. л. зерен кориандра, 1–2 бутона гвоздики, 2 ч. л. сахара, 100 г крупной соли

Смешать сахар с солью, обвалять в полученной смеси мясо и оставить на 12 ч для засола при комнатной температуре. Затем поместить мясо в холодильник. Через 12 ч мясо перевернуть и оставить еще на 12 ч. После этого соль смыть холодной водой, мясо обсушить салфетками и высушить под струей воздуха (вентилятора). Завернуть мясо в марлю, обвязать шпагатом и поместить под пресс (12 кг) на 26–30 ч. Смешать чаман, раздавленный чеснок, измельченный перец чили, молотые лавровый лист, несколько зерен кориандра, гвоздику и можжевеловые ягоды, влить холодную воду, размешать до густоты сметаны. Обмазать этой смесью мясо, дать подсохнуть на воздухе в течение 3 ч и повторить эту операцию еще 2 раза. В последний раз обмазать мясо и подвесить вялиться в хорошо проветриваемом помещении на 2 недели.

Бастурма «Изюминка»

Ингредиенты: 1 кг говяжьей вырезки, 4 луковицы, 4 ст. л. винного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, лавровый лист, молотый черный перец, душистый перец горошком, соль по вкусу

Говяжью вырезку очистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками по 25–30 г, уложить в керамическую посуду, посыпать черным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, зелень. Тщательно перемешать и выдержать в холодном месте 2–3 дня. Маринованное мясо нанизать на вертел и довести до готовности над раскаленными древесными углями без пламени, периодически поворачивая.

Бастурма «Харьковская»

Ингредиенты: 1 кг свиной вырезки, 45 г чеснока, 10 г кориандра, 90 г хмели-сунели, 90 г молотого чили, 2 стакана соли

Подготовленное мясо натереть солью, полностью засыпать солью в деревянной кадке, накрыть деревянной крышкой-кругом и придавить прессом. Мясо выдержать под прессом 3 недели (рассол должен покрывать мясо полностью и уровень рассола должен быть выше крышки). После этого заготовленное мясо вымочить в воде в течение 2–3 дней, меняя воду (или под проточной водой). Затем в куски бастурмы последовательно втереть молотые пряности: хмели-сунели, кориандр, чили, чеснок. Обвалять мясо в смеси пряностей, подвесить на шпагате или крючке в прохладном хорошо проветриваемом помещении и сушить в течение 15–20 дней. Можно время от времени снимать бастурму и формовать ее с помощью доски. В сухом прохладном и вентилируемом помещении бастурму можно хранить 6–7 месяцев.

Бастурма с коньяком

Ингредиенты: 1,5 кг свинины, коньяк, чаман, соль по вкусу

В подготовленном куске мяса сделать надрезы, натереть солью. Мясо поместить в холодильник на 2 дня. Затем завернуть в ткань и поместить под пресс на 2 суток (можно при комнатной температуре). Затем подвесить и вялить 1 неделю. Подсушенное мясо смазать чаманом с коньяком и поместить в холодное место на 1 неделю для маринования. Вынуть из маринада, завернуть в марлю или другую ткань и подвесить при комнатной температуре на 1 неделю.

Бастурма аппетитная

Ингредиенты: 1 кг говядины, сушеная кинза, тмин, хмели-сунели, молотый красный перец, 150 г соли

Подготовленное мясо натереть солью и плотно уложить на сплошной слой соли в тару (кадку, таз и т. п.) под тяжелый гнет. Мясо выделит сок, который должен покрывать содержимое в течение 3 недель. После этого необходимо извлечь мясо из рассола, вымочить в проточной воде в течение 2 суток. Можно взять пробу, поджарив кусочек приготовленного мяса. Затем выложить куски на чистый стол (доску) и обработать специями: красным перцем, кинзой, тмином, хмели-сунели. Специи последовательно втереть в мясо, а затем обвалять куски мяса в смеси специй. После этого куски бастурмы обвязать шпагатом и развесить в хорошо проветриваемом помещении для сушки на 15–20 дней. В сухом и холодном месте бастурму можно хранить до 6 месяцев.

Мцвади-бастурма

Ингредиенты: 1 кг говяжьей вырезки, 3–4 луковицы, 2–3 ст. л. винного уксуса или белого вина, 1 ч. л. молотого кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. соли, 3–4 ст. л. растительного масла

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими одинаковыми кусочками, сложить в керамическую или эмалированную посуду. Пересыпать смесью соли, молотого черного перца, мелко нарезанного лука, молотых семян кориандра, добавить винный уксус. Все тщательно перемешать, посуду накрыть крышкой и выдержать в прохладном месте от 12 ч до 2,5 суток. Затем слегка отжать сок и очистить мясо от специй. Сделать из веточек фруктовых деревьев шпажки, нанизать на них кусочки мяса, смазать их растительным маслом и довести до готовности над углями без пламени. Следить за жаром, чтобы он был постоянно ровным.

Бастурма из свинины

Ингредиенты: 5 кг свинины, 3 зубчика чеснока, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 200 г соли

Свинину вымыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, чеснок, душистый и черный перец, кипятить в течение 10 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Свинина, вяленная с красным молотым перцем

Ингредиенты: 1 кг свинины, 10 г красного острого перца, 60 г соли

Свинину вымыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 7 × 7 см. Соль растереть с красным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 15 мин, затем в расправленном виде выложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в духовку, разогретую до 70 °С. Вялить в течение 10 часов.

Бастурма с бадьяном

Ингредиенты: 1 кг говядины, 15 г можжевеловых ягод, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г бадьяна, 4 г молотого черного перца, 6 г селитры, 15 г сахара, 60 г соли

Говядину вымыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, обсушить и натереть смесью соли, селитры, сахара, толченых можжевеловых ягод и перца. Разложить на доске на 5 ч. Для приготовления рассола 500 мл воды довести до кипения, добавить соль, корицу, гвоздику, бадьян, кипятить в течение 10 мин. Мясо залить охлажденным рассолом, сверху установить груз, поместить в прохладное место на 4 недели. Периодически мясо в рассоле нужно перекладывать сверху вниз. Соленое мясо разложить на решетке и вялить в духовке при температуре 45 °С.

Свинина, вяленная на гриле

Ингредиенты: 1 кг постной свинины, 5 г тмина, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого красного перца, 60 г соли

Свинину вымыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2 см. Тмин тщательно растереть с солью, черным и красным перцем. Мясные ломтики натереть посолочной смесью и выложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Свиная луканка

Ингредиенты: 1 кг постной свинины, 1 кг жирной свинины, 300 г говяжьих кишок, 1 зубчик чеснока, 3 г толченого тмина, 1 г молотого душистого перца, 4 г молотого черного перца, 1 г селитры, 3 г сахара, 25 г соли

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусочками по 100 г. Соль тщательно перемешать с селитрой и сахаром. Мясо натереть посолочной смесью, уложить на поставленную под наклоном доску и выдержать при температуре 4 °С в течение 1 суток. Затем свинину пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить смесь молотого черного перца, тмина, душистого перца и толченого чеснока. Тщательно перемешать, еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и выдержать в прохладном месте в течение 1 суток. Говяжьи кишки тщательно промыть, вымочить в холодной воде и нарезать отрезками длиной 40 см. Кишки начинить мясным фаршем, завязать с двух сторон крепким тонким шпагатом, проколоть в нескольких местах иглой. Луканку подвесить в хорошо проветриваемом помещении и вялить в течение 60–90 дней. Через 4–5 дней луканку снять и размять скалкой. Эту процедуру повторять в течение 2 недель, пока луканка не подсохнет. Затем мясной фарш поместить между досками и придавить грузом. Прессовать таким образом луканку 3 раза через каждые 7–8 дней. Хранить в сухом прохладном помещении. Срок годности – 6 месяцев.

Свинина, вяленная с пряностями

Ингредиенты: 10 кг свинины, 50 г зелени эстрагона, 2 листа хрена, 6 листьев черной смородины, 20 г корня имбиря, 2 лавровых листа, 5 г молотой корицы, 10 горошин душистого перца, 400 г соли

Свинину вымыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья черной смородины и хрена вымыть, обсушить. Зелень эстрагона промыть и обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, мелко нарезать. Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, зелень эстрагона, листья черной смородины и хрена, кипятить в течение 10 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 25 ˚С в течение 10 дней.

Свинина, вяленная с мускатным орехом

Ингредиенты: 1 кг мяса, 4 г лаврового листа, 4 г мускатного ореха, 5 г корицы, 5 г розмарина, 5 г гвоздики, 10 г перца, 1 г селитры, 15 г сахара, 90 г соли

Мясо вымыть, нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из мускатного ореха, лаврового листа, сахара, селитры, корицы, розмарина, гвоздики и соли, натереть ею мясо. Выдержать 4–5 ч в теплом помещении, разложив кусочки мяса на доске, затем уложить их в посолочную емкость, пересыпая перцем каждый слой, и убрать в прохладное место на 1 неделю. Затем свинину в расправленном виде выложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в духовку, разогретую до 70 °С. Вялить в течение 10 часов.

Вяленая говядина

Ингредиенты: 5 кг говядины, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 200 г соли

Говядину вымыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 10 мин. Мясо по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Пастрома из свиной вырезки

Ингредиенты: 700 г свиной вырезки, 3 зубчика чеснока, 0,5 ч. л. сушеного укропа, 2 ст. л. оливкового масла, 0,5 ст. л. уксуса, 0,5 ч. л. молотого кориандра, 0,5 ст. л. хмели-сунели, 0,5 ч. л. молотого красного острого перца, 3 ст. л. соли, 1 л воды

Растворить соль в холодной воде. Положить в рассол вырезку, вымачивать 3 ч. Затем мясо обсушить на полотенце. Смешать измельченный чеснок, укроп, перец, кориандр, хмели-сунели, уксус и масло в однородную пасту. Натереть мясо полученной смесью. Коптить холодным дымом в течение 10–15 дней, делая перерывы по несколько часов.

Ароматная вяленая говядина

Ингредиенты: 10 кг говядины, 2 листа хрена, 10 листьев вишни, 20 г корня имбиря, 2 лавровых листа, 2 палочки корицы, 10 горошин душистого перца, 400 г соли

Говядину вымыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья вишни и хрена вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, мелко нарезать. Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья вишни и хрена, кипятить в течение 10 мин. Куски мяса по очереди опустить на 3 мин в кипящий рассол, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Говядина, вяленная на гриле

Ингредиенты: 1 кг говяжьей вырезки, 2 г молотой корицы, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого красного перца, 60 г соли

Говядину вымыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем. Мясные полоски натереть соленой смесью и уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Суджук

Ингредиенты: 1 кг говядины (лопатка), 200 г свиных кишок, 10 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 2 г молотого красного перца, 1 г селитры, 1 г сахара, 30 г соли

Говядину зачистить от сухожилий и толстых мышечных оболочек, нарезать кусками по 50-100 г. Из соли, селитры и сахара приготовить смесь, пересыпать ею куски мяса. Уложить мясо в корзину, чтобы стекал образующийся сок, и оставить в прохладном месте на 4 дня. Затем мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить мускатный орех, перец и кардамон, тщательно перемешать. Положить фарш в эмалированную емкость и оставить в прохладном месте на 12 ч. Наполнить выдержанным фаршем подготовленные кишки, перекручивая их через каждые 15–20 см, чтобы получались небольшие колбаски. Проколоть колбаски иглой, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4–5 недель. Приготовленный таким способом суджук можно хранить в сухом прохладном месте до 6 месяцев. К столу подавать в качестве холодной закуски, нарезав колбаски тонкими ломтиками.

Солонина, приготовленная в рассоле

Ингредиенты: 1 кг мяса, 1 г селитры, 40 г сахара, 80 г соли, 350 мл воды

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками 5 × 10 см. Натереть каждый кусок сахаром, разложить на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая куски. После того как сахар впитается, вытереть каждый кусок мяса насухо. Для приготовления рассола растворить в 350 мл кипящей воды соль, сахар и селитру. Поместить мясо в рассол, выдержать 2 недели на холоде, ежедневно переворачивая куски в рассоле. Затем мясо подвесить и вялить до готовности.

Солонина провесная

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 г селитры, 50 г сахара, 300 г соли

Мясо вымыть, немного обсушить и нарезать тонкими кусочками. Соль, сахар и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью, уложить в посолочную емкость и выдержать на холоде 3 недели, периодически меняя слои мяса местами. Затем мясо подвесить и вялить в течение 1 недели.

Солонина по-таджикски

Ингредиенты: 1 кг баранины, анис, шафран, 40 г сахара, 80 г соли

Баранину вымыть, немного обсушить и нарезать тонкими ломтиками. Соль, сахар, анис и шафран истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью, уложить в посолочную емкость и выдержать на холоде 3 недели, периодически меняя слои мяса местами. Затем мясо подвесить и вялить в течение 1 недели.

Франконская солонина

Ингредиенты: 1 кг мяса, 8 г селитры, 150 г соли

Мясо вымыть, нарезать тонкими кусочками. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и селитру, кипятить в течение 10 мин. Мясо опустить в рассол, поставить на слабый огонь и варить до испарения почти всей жидкости. Подвесить мясо для вяления в теплом помещении на 24 ч. Затем убрать в прохладное место.

Солонина с барбарисом

Ингредиенты: 1 кг мяса, барбарис, базилик, молотый черный перец, 40 г сахара, 80 г соли, 350 мл воды

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками 5 × 10 см. Натереть каждый кусок сахаром, разложить на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая куски. После того как сахар впитается, вытереть каждый кусок мяса насухо. Для приготовления рассола растворить в 350 мл кипящей воды соль, сахар, добавить барбарис, базилик, молотый черный перец. Поместить мясо в рассол, выдержать 2 недели на холоде, ежедневно переворачивая куски в рассоле. Затем мясо подвесить и вялить до готовности.

Говядина, вяленная со свеклой

Ингредиенты: 1 кг мяса, 300 г свеклы, 15 г можжевельника, 2–3 лавровых листа, 5 г кориандра, 5 г перца, 500 г соли

Говядину вымыть, нарезать небольшими кусочками, натереть солью и, разложив на доске, дать подсохнуть. Приготовить смесь из лаврового листа, кориандра, можжевельника, истолченного в порошок, и перца, тщательно истолочь. Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Уложить мясо в посолочную емкость, пересыпая каждый слой смесью из специй и добавляя тертую свеклу, которая придаст солонине приятный вкус. Накрыть мясо крышкой с грузом и убрать в прохладное место. Через 1 неделю мясо в расправленном виде разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Вялить в течение 12 часов.

Английская солонина

Ингредиенты: 1 кг мяса, 1 г селитры, 40 г сахара, 80 г соли

Мясо вымыть в проточной воде, слегка обсушить и нарезать тонкими кусочками. Соль, сахар и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью и, уложив в посолочную емкость, поставить в холодное место, периодически меняя слои мяса местами. Через 3 недели мясо подвесить и просушить, еще через 1 неделю оно будет готово к употреблению.

Вяленый кролик

Ингредиенты: тушка кролика, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 10 г семян укропа, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 200 г соли

Тушку кролика вымыть, мясо отделить от костей, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, семена укропа, душистый перец, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 15 мин. Мясо по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 15 дней.

Датская солонина

Ингредиенты: 1 кг мяса, 4 г перца, 2 г селитры, 50 г сахара, 100 г соли

Мясо вымыть, нарезать тонкими кусочками, натереть сахаром (использовать половину нормы) и разложить на доске. Оставить в прохладном помещении на 4–5 дней, периодически переворачивая и добавляя оставшуюся часть сахара (3–4 раза в день). Когда сахар окончательно впитается, кусочки вытереть насухо. Для приготовления рассола 400 мл воды довести до кипения, добавить соль, селитру и перец. Положить мясо в холодный рассол и оставить на 2 недели в прохладном месте, перекладывая куски мяса в рассоле по 4–5 раз в неделю. По истечении положенного времени мясо достать, вытереть насухо, завернуть в холст, перетянуть нитью и подвесить для просушивания в теплом помещении. Через 1–1,5 недели солонина будет готова к употреблению.

Говядина по-полтавски

Ингредиенты: 1 кг говядины, чеснок, 2 лавровых листа, 1 г селитры, 40 г сахара, 80 г соли

Мясо вымыть, нарезать кусочками примерно 5 × 10 см. Натереть каждый кусок смесью сахара и тертого чеснока, разложить на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая. После этого вытереть каждый кусок мяса насухо. Для приготовления рассола 350 мл воды довести до кипения, добавить лавровый лист, соль, сахар и селитру, кипятить в течение 5 мин. Мясо поместить в охлажденный рассол, оставить на 2 недели в холодном месте, ежедневно переворачивая кусочки в рассоле. Спустя положенное время мясо следует подвесить и просушить.

Вяленое мясо пряное

Ингредиенты: 1 кг мяса, 4 г толченого лаврового листа, 4 г мускатного ореха, 5 г корицы, 5 г розмарина, 5 г гвоздики, 10 г перца, 1 г селитры, 15 г сахара, 90 г соли

Мясо вымыть, нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из всех указанных ингредиентов (кроме перца), натереть ею мясо. Разложить кусочки на доске, оставить в теплом помещении на 4–5 ч. Затем уложить мясо в посолочную емкость, пересыпая каждый слой перцем, и выдержать в прохладном месте в течение 1 недели. Рассол слить, мясо выложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг него со всех сторон. Вялить при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Вяленое мясо кролика ароматное

Ингредиенты: 10 кг мяса кролика, 2–3 зубчика чеснока, 10 ягод можжевельника, 100 мл лимонного сока, 2–3 лавровых листа, 2 г мускатного ореха, 2 г имбиря, 10 г молотого черного перца, 10 г сахара, 20 г соли

Тушки кроликов разделать, отделив ребра и разделив каждую тушку на 4 части (2 лопаточные и 2 задние). Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Натереть мясо чесноком, смешанным с 75 мл лимонного сока, подвесить для вяления на 3–4 дня в помещении с температурой 10 °С. Затем куски мяса уложить в посолочную емкость, пересыпая толченым лавровым листом. Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, оставшийся лимонный сок, измельченные ягоды можжевельника и специи, кипятить в течение 5 мин. Рассол остудить, залить им мясо, оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз не реже 2 раз в день. После этого мясо обработать: положить кусок между двумя разделочными досками и отбить, чтобы суставы и крупные кости расплющились. Мясо подвесить в темном проветриваемом помещении и вялить в течение 12 дней.

Вяленая баранина

Ингредиенты: 10 кг баранины, 1 корень хрена, 2 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 300 г соли

Баранину вымыть, зачистить от сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, перец, гвоздику, лавровый лист и корень хрена, кипятить в течение 10 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Баранина, вяленная по-восточному

Ингредиенты: 10 кг баранины, 20 г корня имбиря, 100 г пажитника, 2 лавровых листа, 2 палочки корицы, 10 горошин душистого перца, 400 г соли

Баранину вымыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря и пажитник, кипятить в течение 10 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 ˚С в течение 10 дней.

Домашнее вяленое мясо (вариант 1)

Ингредиенты: 2,5 кг шейной части свинины одним куском, 1 кг соли

Для рассола: 1 л яблочного уксуса, 4 зубчика чеснока, 1 веточка розмарина, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого красного перца, горсть соли

Для панировки: 100 г соли, 20 г молотого черного перца, 20 г красного острого перца, горсть семян фенхеля

В большую емкость насыпать соль, положить мясо. Сверху засыпать оставшейся солью. Накрыть емкость фольгой, поместить в холодильник на 72 ч. После этого мясо достать, вымыть от соли под струей воды. Из яблочного уксуса, соли, чеснока, розмарина, молотого черного и красного перца приготовить рассол, опустить в него мясо на 2 суток. Затем мясо вынуть из рассола, запанировать в смеси из соли, семян фенхеля, молотого и красного острого перца. Завернуть мясо в пергаментную бумагу, перевязать шпагатом, придав округлую форму. Сверху завернуть в хлопчатобумажную ткань и поместить в холодильник на 30 дней. По прошествии этого времени снять пергаментную бумагу, завернуть мясо в чистую бумагу и хранить в холодильнике.

Домашнее вяленое мясо (вариант 2)

Ингредиенты: 2,5 кг шейной части говядины, 1 кг соли

Для рассола: 1 л яблочного уксуса, 4 зубчика чеснока, 1 веточка тимьяна, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого красного перца, горсть соли

Для панировки: 100 г соли, 20 г молотого черного перца, 20 г красного острого перца, куркума

В большую емкость насыпать соль, положить кусок мяса. Сверху засыпать оставшейся солью. Накрыть емкость фольгой, поместить в холодильник на 72 ч. После этого достать мясо, вымыть от соли под струей воды. Из яблочного уксуса, соли, чеснока, тимьяна, молотого черного и красного перца приготовить рассол, опустить в него мясо на 2 суток. Затем мясо вынуть из рассола, запанировать в смеси из соли, куркумы, молотого черного и красного острого перца. Завернуть мясо в пергаментную бумагу, перевязать шпагатом, придав округлую форму. Сверху завернуть в хлопчатобумажную ткань и поместить в холодильник на 30 дней. По прошествии этого времени снять пергаментную бумагу, завернуть мясо в чистую бумагу и хранить в холодильнике.

Вяленая баранина острая

Ингредиенты: 1 кг баранины, 3 г молотой корицы, 10 г молотого черного перца, 10 г красного острого перца, 60 г соли

Баранину вымыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см. Соль растереть с корицей, красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин. Затем в расправленном виде разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 ˚С духовку. Вялить в течение 12 часов.

Баранина с горчицей

Ингредиенты: 1 кг баранины, 10 г горчицы, 60 г соли

Баранину вымыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Мясные ломтики натереть смесью соли и горчицы, разложить на решетке гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Бастурма по-армянски пряная

Ингредиенты: 2 кг филе говядины, 450 г молотых семян пажитника, 200 г чеснока, 1 ч. л. зиры, 1 ч. л. молотой паприки, 4 ч. л. молотого красного острого перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца, 1 кг соли

Мясо вымыть, обсушить, разрезать вдоль на 3 части. Посыпать солью, поместить под пресс и оставить на 2–3 дня. Соленое мясо положить в холодную воду, вымачивать в течение 5–6 ч. После этого подвесить сушить при комнатной температуре на 3 дня. Для приготовления чамана смешать молотые семена пажитника, измельченный чеснок, зиру, паприку, 1 ч. л. молотого красного острого перца, молотый черный и душистый перец, добавить теплую воду до консистенции густой сметаны. Приготовленный чаман смешать с оставшимся молотым красным перцем до однородности. Обсушенное мясо обвалять в приготовленной смеси, выложить на льняное полотенце и выдержать при комнатной температуре в течение 3 дней. Затем подсушить в подвешенном состоянии в течение 3 недель.

Бастурма по-армянски

Ингредиенты: 5 кг говяжьей вырезки, 1 головка чеснока, 900 г пажитника, 3 лавровых листа, 10 г кумина, 10 г молотого душистого перца, 10 г молотого черного перца, 50 г сахара, 325 г соли

Соль растереть с сахаром, лавровым листом и 5 г молотого черного перца. Мясо вымыть, обсушить, натереть посолочной смесью, накрыть салфеткой и поместить в холодное место на 1 неделю. В течение этого времени мясо следует переворачивать 1 раз в день. Для приготовления чамана 1 л воды довести до кипения, залить измельченный пажитник, остудить до температуры 30 °С. Добавить молотый душистый и черный перец, мелко нарубленный чеснок и кумин, тщательно перемешать, накрыть салфеткой и оставить на 12 ч. Мясо покрыть толстым слоем чамана, положить в затемненное проветриваемое место и вялить в течение 2–4 недель. Бастурма готова, когда чаман затвердел и мясо внутри потемнело.

Билтонг (вариант 1)

Ингредиенты: 1 кг говядины, виноградный (яблочный или винный) уксус, 1 ст. л. молотого кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, 0,5 ч. л. молотого красного перца, 2 г пищевой соды, 1 ч. л. коричневого (или тростникового) сахара, 45–50 г соли крупного помола

Кориандр предварительно обжарить и перемолоть в кофемолке. Смешать все специи, соду, сахар и соль. Мясо нарезать ломтями длиной 20–25 см, шириной 5–7 см, толщиной 1 см (можно тоньше), обязательно вдоль волокон. Полоски мяса можно отбить. Нарезанные куски мяса сбрызнуть уксусом, тщательно натереть приготовленной посолочной смесью, плотно уложить в нержавеющую емкость под пресс и поместить в холодильник на 12 ч. Через 6 ч мясо перевернуть. Выделившейся при засоле сок не сливать. Небольшое количество уксуса развести водой, опустить в смесь мясо на 5 мин. Затем мясо отжать, нарезать на более узкие полоски для ускорения вяления. Развесить в сухом хорошо проветриваемом помещении на 1–2 дня. Вяление проводится при обычной температуре (20–25 ˚С) или при небольшом подогреве воздуха (до 40 ˚С). Для подвешивания мяса можно использовать нержавеющие крючки или капроновую бечевку. Для ускорения вяления в обычных условиях или для вяления в условиях высокой влажности используют различные устройства с подогревом и принудительной вентиляцией. Не следует доводить мясо при вялении до ломкости. Степень вяления варьируется по вкусу. Для праздничной мясной нарезки билтонг следует готовить ломтями потолще, снимать с сушки при сохранении мягкости и подавать на стол, предварительно охладив в холодильнике в течение 2–3 ч. К пиву или для хранения билтонг вялят дольше. Для нарезки билтонга к пиву на тонкие мелкие кусочки удобно использовать кухонные ножницы. Намибийцы сушат мясо весом от 1 до 3 кг в специально изготовленных сушилках (фанерный ящик 1 м в высоту, 50 см в ширину и 50 см в глубину, который закрывается со всех сторон). В верхней крышке и по бокам делают отверстия 2–3 см, внизу ставят обычную электрическую лампочку (60 Вт), вверху вешают мясо на крючках. Куски мяса в сушилке не должны соприкасаться друг с другом.

Билтонг (вариант 2)

Ингредиенты: 1,5 кг говядины, уксус, лавровый лист, 15 г кориандра, 20 г хмели-сунели, 2 г перца, 3 г соды, 15 г сахара, 60 г соли

Смешать кориандр, хмели-сунели, перец, соду, сахар и соль. Мясо нарезать вдоль волокон на полоски длиной 20–25 см, шириной 5–7 см, толщиной 1 см, слегка отбить. Ломтики мяса сбрызнуть уксусом, тщательно натереть приготовленными засолочными специями и плотно уложить в нержавеющую емкость, перекладывая лавровыми листьями. Сверху поставить небольшой груз. Емкость с мясом поместить в холодильник на 12 ч. Через 6 ч мясо перевернуть. Выделившейся сок не сливать. Небольшое количество уксуса развести водой, опустить в него мясо на 5 мин. Затем мясо отжать, нарезать на более узкие полоски для ускорения вяления и развесить в сухом хорошо проветриваемом помещении на 3–4 дня.

Бастурма по-грузински

Ингредиенты: 2 кг говяжьей вырезки, 2 луковицы, 100 мл винного уксуса, 50 г зелени петрушки и базилика, лавровый лист, молотый черный перец, душистый перец горошком, соль по вкусу

Вырезку очистить от пленок и сухожилий, нарезать ломтиками по 25–30 г. Мясо сложить в посуду, посыпать молотым черным перцем, солью, рубленым луком, добавить винный уксус, рубленую зелень, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2–3 дня. После маринования мясо обсушить, выложить на решетку и вялить в духовке (или над углями без пламени) при очень слабом нагреве до готовности.

Свиной рулет, ребрышки и сало по франконскому рецепту

Ингредиенты: 10–12 кг мяса, 2 луковицы, 20 можжевеловых ягод, 2 лавровых листа, 1 ст. л. кориандра, 5 бутонов гвоздики, 8 горошин черного перца, 125 г сахара, 750 г соли, 5 л воды

Лук очистить, нарубить. Можжевеловые ягоды размять. В кипящую воду всыпать все указанные ингредиенты (кроме соли), довести до кипения, снять с огня и остудить. Мясо хорошо натереть солью, уложить в эмалированную емкость или деревянный чан и медленно влить остывший отвар. Маленькие куски мяса выдержать в рассоле 2–3 недели, большие – 3–4 недели. После этого мясо вымочить в воде 2–3 ч, обсушить полотенцем и подвесить на веревках или крючках для просушки. Когда куски мяса как следует высохнут, подвесить их на крючки в верхней части коптильной печи и коптить до готовности холодным способом при минимальном выделении тепла.

Копченые свиные ножки, уши и хвосты

Ингредиенты: свиные ножки, уши и хвосты, перец, сахар, соль

Свиные ножки, уши и хвосты очистить очень тщательно, промыть. Залить рассолом, приготовленным из соли, сахара и перца, выдержать 1 неделю. Затем снова выскоблить, промыть и коптить холодным способом в течение 1 суток.

Сырокопченый окорок

Ингредиенты: свиной окорок, соль, сахар, нитрит натрия

Для приготовления сырокопченого окорока используют передние и задние части свиных туш без ножек и шкурок. Толщина шпика не должна превышать 3 см. Мышцы отделить одним куском от тазовой, крестцовой и бедренной кости, срезать сухожилия. Вес мякоти окорока для холодного копчения не должен превышать 7 кг. Охлажденное мясо натереть посолочной смесью, состоящей из 97 % соли и 3 % сахара, и уложить в емкость для посола, пересыпая посолочной смесью в количестве 4 % от веса продукта. Мясо накрыть деревянной доской, прижать гнетом и выдержать 1–3 суток при температуре 4 ˚С. После этого залить рассолом, содержащим 12 % соли и 0,075 % нитрита натрия. Мясо выдержать в рассоле в течение 10–15 суток, после чего вынуть, дать жидкости стечь и подвесить окорок для созревания на 2–3 суток. При этом можно произвести легкую подсолку по вкусу. После созревания мясо вымочить 2–3 ч, затем промыть теплой водой и обсушить. Коптить густым дымом при температуре 30–35 ˚С по 2–3 ч ежедневно в течение 5–7 суток. Для копчения использовать древесину бука, дуба, облепихи. Между копчениями окорок помещать в холодильник. Срок хранения сырокопченого мяса – до 2 месяцев при температуре 0–4 ˚С.

Баранина по-татарски

Ингредиенты: 24 кг баранины, 3 головки чеснока, лавровый лист, розмарин, молотый черный перец, 15 г селитры, 1 кг соли

Мясо отделить от костей и, пока оно еще теплое, натереть солью с добавлением селитры. Когда баранина хорошо остынет, уложить ее в ящики, пересыпая смесью соли, измельченного чеснока, лаврового листа, розмарина и перца. Накрыть мясо крышкой, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 10–14 дней. После этого пласты мяса вынуть из рассола, свернуть в цилиндры и слегка подвялить в духовке. Затем коптить в слабом холодном дыму от сжигаемых ветвей можжевельника в течение 4–7 дней.

Бастурма острая

Ингредиенты: 1 кг мяса, чеснок, 75 г посолочной смеси, молотый острый перец

Для посолочной смеси: 1 кг соли, 15 г селитры, 1 ст. л. сахара, 6–7 горошин черного перца, 2 лавровых листа

У нежирного свиного окорока срезать мясо с кости, удалить жир, пленки и сухожилия. Мякоть нарезать длинными узкими полосками толщиной примерно 3 см. Натереть мясо посолочной смесью (из соли, селитры и сахара) и плотно уложить слоями в контейнер, посыпая свежемолотым перцем и измельченным лавровым листом. На мясо положить деревянный круг или плоскую тарелку, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте в течение 10–12 дней. После этого вынуть мясо из рассола, очистить от лишней соли и вымочить в холодной воде в течение нескольких часов. Вымоченное мясо обсушить полотенцем, обвязать куски шпагатом и подвесить для просушки. Затем коптить в холодном дыму до готовности. Копченую бастурму положить между двумя досками, сверху поставить гнет и выдержать в течение 1 суток. После этого смазать мясо смесью толченого чеснока и красного острого перца и подвесить в сухом прохладном месте.

Карбонад

Ингредиенты: 10 кг мяса, 2 головки чеснока, молотый черный перец, молотый душистый перец, 300 г соли, 5 л воды

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, довести до кипения, остудить. Мясо нарезать, нашпиговать чесноком, натереть перцем, залить рассолом и оставить на 5 дней. Затем вынуть из рассола, вытереть насухо и выдержать в холодильнике или в холодном проветриваемом помещении 3–5 ч. Коптить холодным дымом в течение 1 суток.

Карбонад в соевом соусе

Ингредиенты: 500 г копченого карбонада, 200 г сыра, 100 мл соевого соуса, соль

Карбонад разложить в горшочки, в каждый влить немного воды и соевого соуса, тушить в духовке 15–20 мин. После этого посыпать тертым сыром и отправить в духовку еще на 5–7 минут.

Вяленый гусь

Ингредиенты: тушка гуся, 100 г соли

Тушку гуся тщательно вымыть, обсушить, натереть солью внутри и снаружи. Плотно завернуть в пергаментную бумагу, крепко перевязать шпагатом и подвесить в темном проветриваемом помещении. Вялить в течение 3–4 месяцев. Готовое вяленое мясо гуся должно быть красноватым и упругим. Хранить в темном прохладном помещении. Срок хранения – 2–3 года.

Гусиное мясо, вяленное со специями

Ингредиенты: тушка гуся, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 100 г соли

Тушку гуся вымыть, мясо отделить от костей, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить лавровый лист, чеснок, гвоздику, душистый перец, соль, кипятить в течение 15 мин. Мясо по очереди опустить в кипящий рассол на 3–4 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Бастурма из утиных грудок

Ингредиенты: 500–600 г утиной грудки, 2 головки чеснока, 3 ст. л. молотого тмина, молотая красная сладкая паприка, молотый черный перец, соль

Мясо очистить от пленок и жира, вымыть, обсушить, засыпать солью и поместить в холодильник на 3 дня. Для приготовления маринада измельчен-ный чеснок смешать с молотым тмином, паприкой и черным перцем, добавить немного кипяченой воды до получения консистенции жидкой сметаны. Маринад поместить в холодильник на 12 ч. Мясо промыть от соли, залить холодной водой на 1 ч. Затем обсушить, обмазать маринадом, сложить в емкость, плотно закрыть и поместить в холодильник на 24 ч. После этого мясо со специями завернуть в марлю и оставить под прессом на 24 ч. Затем подвесить куски мяса для просушки на 2 недели.

Гусиное мясо, вяленное на гриле

Ингредиенты: 1 кг гусиного мяса, 2 г молотой корицы, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого красного перца, 60 г соли

Гусиное мясо вымыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем. Мясные ломтики натереть полученной смесью и уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Гусь, вяленный в духовке

Ингредиенты: тушка гуся, 10 г молотого черного перца, 5 г молотого красного острого перца, 40 г соли

Тушку вымыть, обсушить, мясо отделить от костей, нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см. Соль растереть с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин, затем в расправленном виде уложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 40 °С духовку. Вялить в течение 12 часов.

Вяленое гусиное мясо с имбирем

Ингредиенты: тушка гуся, 2 листа хрена, 20 г корня имбиря, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 40 г соли

Тушку гуся вымыть, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 5 см. Листья хрена, вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить душистый перец, лавровый лист, корень имбиря и листья хрена, кипятить в течение 10 мин. Мясо по очереди опустить в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 ˚С в течение 10 дней.

Курица, вяленная по-домашнему

Ингредиенты: 10 кг куриных тушек, 10 г молотого черного перца, 5 г молотого красного перца, 100 г соли

Куриные тушки вымыть, обсушить, мясо отделить от костей, нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см. Соль перемешать с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин, затем в расправленном виде выложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Вялить в течение 12 часов.

Вяленое мясо курицы с чесноком

Ингредиенты: 10 кг мяса курицы, 1 головка чеснока, 100 г соли

Мясо курицы вымыть, отделить от костей, нарезать полосками толщиной 5 см. Чеснок очистить, мелко нарубить. Соль растереть с чесноком. Натереть этой смесью мясо курицы. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Вяленые куриные крылышки

Ингредиенты: 1 кг куриных крылышек, 2 г молотой корицы, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого красного перца, 60 г соли

Куриные крылышки вымыть, обсушить. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем. Куриные крылышки натереть посолочной смесью и уложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить при очень слабом нагреве в течение 6–7 часов.

Вяленое куриное филе

Ингредиенты: 1 кг куриного филе, 150 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 5 г молотого красного перца, 70 г соли

Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Куриное филе выложить в посолочную емкость слоями, пересыпая солью, перцем, луком и чесноком. Сверху положить крышку, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 16 ч. Затем емкость плотно закрыть крышкой, перевернуть, поставить в холодное место, выдержать в течение 5 дней. После куриное филе очистить от соли, выложить на решетку так, чтобы кусочки не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Вялить в течение 10 часов.

Мясо курицы, вяленное со специями

Ингредиенты: 5 кг мяса курицы, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 50 г соли

Мясо курицы вымыть, отделить от костей, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, душистый перец, гвоздику, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 10 мин. Мясо по очереди опустить в кипящий рассол на 3–4 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 15 ˚С в течение 10 дней.

Вяленые куры

Ингредиенты: 10 кг куриных тушек, 200 г соли

Куриные тушки вымыть, обсушить, натереть солью внутри и снаружи. Плотно завернуть в пергаментную бумагу, крепко перевязать шпагатом и подвесить в темном проветриваемом помещении. Вялить в течение 2–3 месяцев. Хранить в темном прохладном помещении. Срок хранения – 2–3 года.

Вяленые куриные окорочка с ягодами можжевельника

Ингредиенты: 10 кг куриных окорочков, 200 г ягод можжевельника, 1 лавровый лист, 5 г молотой корицы, 2 бутона гвоздики, 5 горошин черного перца, 50 г сахара, 600 г соли

Куриные окорочка вымыть, натереть смесью из 300 г соли, сахара и корицы. Уложить в посолочную емкость, пересыпая вымытыми ягодами можжевельника. Для приготовления рассола 10 л воды довести до кипения, добавить оставшуюся соль, черный перец, лавровый лист и гвоздику, кипятить 2–3 мин, затем остудить и профильтровать. Залить рассолом куриные окорочка, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 3 ч. Рассол слить, куриные окорочка промокнуть бумажными салфетками и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С в течение 1 месяца.

Бастурма «Лесная»

Ингредиенты: 1 кг филейной части лося, сушеная кинза, кориандр, тмин, хмели-сунели, молотый красный перец, 150 г соли

На дно посолочной емкости насыпать слой соли. Продолговатые куски мяса (толщиной 3 см) натереть солью, плотно уложить в емкость, сверху установить небольшой груз. Оставить на 3 недели. Мясо выделит сок, который должен покрывать содержимое в течение всего времени. После этого необходимо извлечь мясо из рассола, вымочить в проточной воде в течение 2 дней, обсушить и посыпать специями: молотым красным перцем, кинзой, кориандром, тмином, хмели-сунели. Специи необходимо последовательно втереть в мясо, а затем обвалять куски мяса в смеси специй. После этого куски бастурмы обвязать крест-накрест шпагатом и развесить в хорошо проветриваемом помещении для сушки на 15–20 дней. Готовую бастурму можно хранить в сухом прохладном месте до 6 месяцев.

Вяленая оленина

Ингредиенты: 5 кг оленины, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 5 г семян тмина, 10 горошин душистого перца, 200 г соли

Оленину вымыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, душистый перец, семена тмина, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 10 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Оленина «Пикантная»

Ингредиенты: 10 кг оленины, 10 г корня хрена, 20 г корня имбиря, 5 листьев черной смородины, 2 лавровых листа, 2 палочки корицы, 400 г соли

Оленину вымыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья черной смородины вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Для приготовления рассола 2 л воды довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья смородины и корень хрена, кипятить в течение 10 мин. Куски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Солонина из козлятины

Ингредиенты: 1 кг козлятины, сушеная петрушка, кинза, зира, 40 г сахара, 80 г соли

Подготовленную козлятину вымыть, немного обсушить и нарезать тонкими кусочками. Соль, сахар, зиру, кинзу и сушеную петрушку истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью, уложить в посолочную емкость и выдержать на холоде 3 недели, периодически перекладывая слои мяса сверху вниз. После этого мясо подвесить в сухом проветриваемом помещении и вялить в течение 1 недели.

Оленина, вяленная кусочками

Ингредиенты: 1 кг оленины, 10 г молотого черного перца, 5 г молотого красного острого перца, 60 г соли

Оленину вымыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см. Соль растереть с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин, затем в расправленном виде разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Вялить в течение 12 часов.

Бастурма из рыбы

Ингредиенты: 1 кг рыбы, 4 луковицы, 1 лимон, соль, перец по вкусу

Очищенную, промытую и нарезанную на куски рыбу (осетрину, севрюгу, лососину) положить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, ломтики лимона, перемешать, накрыть крышкой и поставить на несколько часов на холод (можно оставить на холоде на 1 или 2 дня). Затем куски рыбы нанизать на вертел и довести до готовности над теплыми углями без пламени (можно подвялить на решетке в духовке при очень слабом нагреве). Готовую рыбу снять с вертела и выложить на блюдо.

Бастурма из дичи

Ингредиенты: филейная часть лося или косули, 3 лавровых листа, чаман, 1 ст. л. молотого черного перца, 2 ст. л. сахара, 1 стакан соли

Для приготовления бастурмы можно использовать мясо лося, косули, оленя или говядину. Важно, чтобы вырезка была не толще 3 см. Мясо промыть водой, удалить все пленки, обсушить, промокнув бумажными полотенцами. Измельченный лавровый лист смешать с перцем, солью и сахаром. Натереть мясо приготовленной смесью, равномерно распределяя по всей длине. Положить мясо в емкость из нержавеющего материала, сверху высыпать остатки смеси, накрыть крышкой, установить небольшой груз и поместить в холодильник на 1 неделю. В процессе засола мясо необходимо периодически переворачивать. Через неделю мясо извлечь из емкости и вымочить в холодной воде в течение 2 дней. Затем подвесить и просушить при комнатной температуре в течение 4 дней. После этого мясо покрыть слоем чамана, подвесить на веревке или крючке из нержавеющего металла в темном помещении на 2–4 недели. Готовность продукта определяется потемнением мяса и затвердением чамана.

Ветчина & C°

Ветчина в бутылке

Ингредиенты: 1,5 кг куриных окорочков, 600 г свинины, 1 морковь, 1 болгарский перец, 1 луковица, 6 зубчиков чеснока, 30 г желатина, 1,5 ч. л. соли, специи

Свинину и окорочка нарезать крупными кусочками, лук и перец – кубиками. Морковь очистить. Положить мясо, лук, морковь и перец в емкость мультиварки, добавить соль, влить 1 л воды, включить программу «Тушение» и готовить в течение 2 ч (при отсутствии мультиварки можно отварить мясо в кастрюле на плите). Затем мясо отделить от костей, нарезать мелкими кусочками, опустить в бульон с овощами и продолжать готовить еще в течение 1 ч. После этого бульон слить, мясо поместить в духовку и запекать при температуре 200–220 °С в течение 20 мин. Желатин предварительно замочить в воде (100 мл), затем соединить с теплым процеженным бульоном, перемешать до его полного растворения. Запеченное мясо переложить в чашу мультиварки, залить желатиновым раствором, добавить чеснок, специи. Готовить в мультиварке в течение 10 мин в программе «Подогрев». Подготовить пластиковую 1,5-литровую бутылку – срезать верхушку, вымыть, обсушить. Плотно наполнить бутылку мясной массой, сверху установить небольшой груз и поместить в холодильник на 4–5 часов.

Ветчина «Домашняя»

Ингредиенты: 1–1,5 кг свиного ошейка или окорока, 1 морковь, 1 луковица, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу

Свинину освободить от жил, при необходимости сформовать и перевязать. Залить мясо холодной водой, оставить на 1 ч. Затем воду слить, мясо залить чистой холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Первый бульон слить. Мясо залить чистой водой, довести до кипения, добавить нарезанные лук и морковь, измельченную зелень петрушки, лавровый лист, соль, перец горошком, готовить в течение 40 мин. Мясо вынуть, охладить, завернуть в фольгу (можно завернуть в слоеное тесто, смазать желтком) и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30 мин. Перед подачей охладить и нарезать.

Ветчина из свиной рульки

Ингредиенты: 1,5 кг свиной рульки, 1 морковь, 3 стебля сельдерея с листьями, 2 ст. л. каперсов, 1 луковица, 5 зубчиков чеснока, 1 ст. л. желатина, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, молотый черный перец по вкусу, 1 ст. л. соли

Свиную рульку замочить в холодной воде на 3–4 ч, периодически меняя воду. Подготовить овощи для варки. Уложить рульку в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она слегка прикрывала мясо, поставить на огонь, довести до кипения. Добавить морковь, лук, стебли сельдерея с листьями, лавровый лист, душистый перец и варить на медленном огне в течение 3–3,5 ч. За 1 ч до окончания варки всыпать соль. Рульку вынуть из бульона и охладить. Бульон процедить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Желатин залить 6 ст. л. охлажденной кипяченой воды, оставить для набухания на 20 мин. Затем подогреть до полного растворения желатина, долить процеженным бульоном до объема 200 мл. С теплой рульки срезать шкурку. Отделить мясо от костей, нарезать на кусочки желаемой величины. Добавить измельченный чеснок, молотый черный перец, перемешать. Подходящую форму ополоснуть холодной водой, застелить пищевой пленкой так, чтобы края пленки свешивались по краям формы. На дно формы уложить часть шкурки, сверху выложить часть подготовленного мяса, залить 6 ст. л. желатинового бульона. Сверху равномерно распределить каперсы. Выложить оставшуюся часть мяса в форму, аккуратно залить оставшимся желатиновым бульоном. Сверху накрыть оставшейся частью шкурки. Форму накрыть пленкой, сверху установить небольшой груз и поместить в холодильник на 12 ч. Готовую ветчину вынуть из формы и нарезать.

Ветчинный рулет из рульки

Ингредиенты: 1,4 кг рульки, 2 зубчика чеснока, 5 лавровых листьев, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. черного перца горошком, 4 ст. л. соли

Для посола уложить рульку на большой кусок плотной полотняной ткани и тщательно натереть солью. Завернуть мясо в ткань, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2 недели. Мясо необходимо периодически переворачивать. Соленую рульку промыть, положить в холодную воду на 8-10 ч для удаления избытка соли. Сменить воду несколько раз. Мясо обсушить, выложить на разделочную доску. С помощью ножа извлечь кость, стараясь не повредить шкурку. Рульку натереть измельченным чесноком и молотыми специями, свернуть в рулет шкуркой наружу, перевязать шпагатом и упаковать в пищевую пленку. Поместить в холодильник на 1–2 суток. Затем извлечь рулет из холодильника, положить в большую кастрюлю, залить кипятком и отварить в течение 90 мин при температуре воды 80 ˚С. Вынуть рулет из воды, охладить в пленке, затем снять ее. Ветчинный рулет можно хранить в холодильнике до 7 дней.

Ветчина «Чайная»

Ингредиенты: 40 кг свинины, 5 ст. л. измельченного лаврового листа, 3,5 ст. л. гвоздики, 5 ст. л. молотого черного перца, 5 ст. л. селитры, 2 кг соли, пшеничные отруби

Из указанных ингредиентов приготовить посолочную смесь. Натереть смесью каждый кусок мяса, уложить в бочонок, закупорить и выдержать 2 дня в теплом помещении, часто переворачивая. После этого бочонок засмолить и вынести в холодное место. Через 6–8 недель ветчину вынуть, очистить, натереть пшеничными отрубями и подвесить в прохладном месте на 2 дня. После этого коптить в течение 3 недель: сначала в легком дыму, а потом в сильном, прерывая копчение на 1–2 ч. Ночью огонь не поддерживать. Копченую ветчину завернуть в ткань (каждый кусок отдельно) и уложить для дальнейшего хранения в ящики с рожью.

Говяжья ветчина сухого посола

Ингредиенты: 5 кг мяса, 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. измельченных можжевеловых ягод

Мясо нижней части бедра коровы (кострец) нарезать крупными кусками, натереть посолочной смесью с сахаром и измельченными можжевеловыми ягодами, выдержать 3 недели. Соленое мясо вымочить в течение 14 ч и подвесить для просушки на 2 дня. После этого коптить дымом с низкой температурой в 7-10 приемов.

Ветчинная рулька

Ингредиенты: 1,3 кг свиной рульки, 1 г сушеного чеснока, 2 г молотого черного перца, 20 г поваренной соли

Рульку вымочить в холодной воде в течение 2–3 ч, вымыть, очистить ножом, вырезать кость. Придать пласту правильную форму, посыпать солью и специями. Для придания ветчине лучшего цвета можно добавить к соли и специям 2 таблетки аскорбиновой кислоты с глюкозой. Затем свернуть мясо в плотный рулет шкуркой наружу, перевязать прочной нитью. Шкуру натереть солью. Завернуть рулет в пищевую пленку и положить на 3 дня в холодильник. После этого отварить рулет (не снимая пленки) при температуре воды 80 ˚С в течение 3 ч. Ветчину охладить и поместить в холодильник.

Домашняя ветчина в мультиварке

Ингредиенты: 1 кг свиного окорока или ошейка, 100 г соли, 1 л воды

Соль растворить в воде. В приготовленный рассол поместить мясо, накрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник на 12 ч. Вынуть мясо из рассола, сформовать и обвязать шпагатом. Положить в рукав для запекания, прочно завязать. В мультиварке включить режим «Мультиповар», установить температуру 80 ˚С. Положить подготовленное мясо в чашу мультиварки, влить воду и готовить в течение 4 ч. Готовую ветчину вынуть из мультиварки, оставить в рукаве до полного охлаждения. Затем развернуть, переложить в подходящую емкость или завернуть в пергамент и отправить в холодильник на 2–3 часа.

Ветчина рубленая в мультиварке

Ингредиенты: 800 г говядины (стейк), 800 г свинины (стейк), 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, 1 ст. л. сушеного чеснока, 1 ст. л. сладкой паприки, 1 ч. л. хмели-сунели, соль по вкусу, 20 г желатина, 1 л воды

Нарезать свинину и говядину мелкими кусками. Измельчить зелень и лук. Смешать нарезанное мясо с луком, зеленью, солью и приправами. Добавить сухой желатин и тщательно перемешать. Полученную массу выложить на пищевую пленку, свернуть в плотный батон, края пленки завязать. Поместить мясо в мультиварку, влить воду, включить режим «Мультиповар» с температурой 100 °С и готовить в течение 2,5 ч. По окончании приготовления вынуть готовую ветчину из воды и поместить в прохладное место для остывания на 12 ч. Перед подачей снять пленку и нарезать.

Ветчина с горчицей и оливками

Ингредиенты: 1,5 кг свиной рульки, 1 морковь, 3 стебля сельдерея, оливки, 1 луковица, 5 зубчиков чеснока, 250 г неострой горчицы с зернами, 2 лавровых листа, 10 г желатина, 1 стакан бульона, молотый перец, соль по вкусу

Свиную рульку замочить в холодной воде на 2 ч. Затем поместить в свежую холодную воду, добавить морковь, луковицу, стебли сельдерея и отварить в течение 3 ч. За 1 ч до готовности добавить лавровый лист и соль по вкусу. Рульку вынуть, извлечь кость, срезать шкурку. Излишки жира удалить. Мясо нарезать на куски, добавить молотый перец, чеснок. Желатин залить горячим бульоном, перемешать, чтобы он полностью растворился. Форму застелить пищевой пленкой (края пленки должны свисать). Дно и бока формы выстелить шкуркой, смазать зерновой горчицей. Затем выложить половину подготовленного мяса, залить 10 ст. л. желатинового бульона, распределить немного зерновой горчицы и нарезанные оливки. Выложить остальное мясо, залить желатиновым бульоном, выложить оставшуюся горчицу и накрыть шкуркой. Прикрыть форму концами пленки, установить небольшой груз и поместить в холодильник на 12 часов.

Ветчина рубленая «Маловская»

Ингредиенты: 2 кг свинины, 1 кг куриной грудки, 1 кг куриных сердечек, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сухой горчицы, 2 ч. л. кардамона, 1 ст. л. молотого белого перца, 80 г нитритной соли, 300 мл холодной воды, говяжья синюга

Синюгу замочить в холодной воде на 30 мин, затем промыть под проточной водой от излишков соли. Свинину и курятину нарезать кусочками 1,5–2 см. Добавить к мясу промытые сердечки (целиком), измельченный чеснок и перемешать. Соль смешать со специями, всыпать в фарш, добавить холодную воду, тщательно перемешать. Плотно наполнить синюгу полученным фаршем, по возможности удаляя лишний воздух, концы крепко перевязать. Подвесить набитую синюгу в прохладном месте на 10 ч. Затем уложить ветчину в емкость, залить холодной водой (чтобы она вся была ею покрыта) и поставить на плиту. Варить в течение 2–3 ч при температуре 80–85 °С. Готовую ветчину охладить под струей холодной воды, обсушить, вывесить в прохладном месте на 10–12 ч. Затем обернуть бумагой и поместить в холодильник.

Домашняя ветчина с оливками в аэрогриле

Ингредиенты: *1,5 кг мясного фарша, 2 болгарских перца, 1 помидор, 4–5 зубчиков чеснока, 1 яйцо, 2 ст. л. манной крупы, 1 банка оливок с перцем, 1 стакан пива, молотая паприка, молотый черный перец, молотый красный перец, соль по вкусу*

Фарш смешать с яйцом, солью и специями. Вымешивая фарш, постепенно всыпать манную крупу. Помидор и перец нарезать мелкими кубиками, чеснок пропустить через пресс и добавить в фарш, тщательно перемешать. Добавить нарезанные оливки. Форму застелить фольгой, выложить фарш, утрамбовать, накрыть сверху фольгой. В чашу аэрогриля влить 1 стакан воды и пиво, поместить форму и запекать мясо 1,5 ч при температуре 200 °С. Затем форму вынуть из аэрогриля, дать остыть. После этого вынуть из формы готовую ветчину, аккуратно снять фольгу.

Ветчина «Праздничная»

Ингредиенты: 1 свиная рулька, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 соленый огурец, 1 луковица, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1 ст. л. желатина, молотый черный перец, соль по вкусу

Овощи вымыть, очистить. Свиную рульку замочить в холодной воде на 3–4 ч. Затем положить в кастрюлю, влить свежую холодную воду, довести до кипения. Добавить морковь, корень сельдерея, репчатый лук и отварить до готовности. Мясо и морковь вынуть из бульона, охладить. Бульон процедить. Отварную морковь натереть на терке. Соленый огурец и чеснок измельчить. Желатин залить 6 ст. л. холодной воды, оставить на 20 мин, добавить теплый бульон (150 мл), перемешать до полного растворения желатина. С рульки снять шкурку, мясо отделить от костей, нарезать, добавить чеснок, посолить и поперчить. Форму сбрызнуть холодной водой, застелить пищевой пленкой (края пленки должны свисать). Дно и бока формы выстелить шкуркой, затем выложить половину мяса, влить 50 мл желатинового бульона, распределить морковь, огурец и зелень. Выложить оставшееся мясо, залить бульоном, сверху положить шкурку. Форму накрыть пленкой, сверху установить небольшой груз и поставить в холодильник на 12 часов.

Свиная ветчина с курицей и грибами

Ингредиенты: 700 г жирной свинины, 500 г куриного филе, 800 г замороженных грибов, 1–2 луковицы, 1 головка чеснока, 2 яйца, 1 мускатный орех, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. соли

Свинину, курятину, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанные грибы, яйца, соль, перец, молотый мускатный орех. Ветчинницу, выстланную фольгой, наполнить фаршем и поместить в кастрюлю с водой. Варить в течение 1 ч. Охладить ветчину и поместить в холодильник.

Ветчина «Праздничная» с грибами

Ингредиенты: 1 свиная рулька, 200 г соленых грибов, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени укропа, 1 ст. л. желатина, тмин, розмарин, молотый черный перец, соль по вкусу

Овощи вымыть, очистить. Свиную рульку замочить в холодной воде на 3–4 ч. Затем поместить в свежую холодную воду, добавить морковь, репчатый лук, корень сельдерея и отварить до готовности. После этого мясо и овощи охладить, бульон процедить. Отварную морковь и соленые грибы измельчить на терке, чеснок мелко нарезать. Желатин залить 6 ст. л. холодной воды и оставить на 20 мин, затем распустить в микроволновке и добавить теплый бульон (150 мл), перемешать до полного растворения желатина. С рульки снять шкурку, мясо отделить от костей, нарезать, добавить чеснок, тмин, розмарин, посолить и поперчить. Форму сбрызнуть холодной водой, застелить пищевой пленкой (края пленки должны свисать). Часть шкурки положить на дно, затем выложить половину мяса, влить 50 мл желатинового бульона, распределить морковь, грибы и зелень. Затем выложить оставшееся мясо, залить желатиновым бульоном, сверху положить шкурку. Форму накрыть пленкой, сверху установить небольшой груз и поставить в холодильник на 12 часов.

Говяжья ветчина с курицей, перцем и оливками

Ингредиенты: 700 г говядины, 500 г куриного филе, 300 г болгарского перца, 150 г оливок, 1–2 луковицы, 1 головка чеснока, 2 яйца, 1 мускатный орех, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. соли

Говядину, курятину, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Болгарский перец промыть, очистить, нарезать маленькими брусочками, соединить с фаршем. Добавить рубленые оливки, яйца, соль, перец, молотый мускатный орех. Ветчинницу, выстланную фольгой, наполнить фаршем и поместить в кастрюлю с водой. Варить в течение 1 ч. Охладить ветчину и поместить в холодильник.

Ветчина с опятами в ветчиннице

Ингредиенты: 500 г говядины (ошейка), 500 г свиной лопатки или ошейка, 300 г опят, 50 г твердого сыра, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сушеного чеснока, смесь перцев, 15 г соли, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. желатина, 100 мл воды

Грибы обжарить на сковороде в 1 ст. л. растительного масла (можно использовать сливочное). Затем масло слить, грибы промокнуть бумажной салфеткой, нарезать. Сыр нарезать кубиками со стороной 1 см. Подготовленное мясо нарезать, добавить грибы, сыр, чеснок, смесь перцев, сахар, соль, желатин, влить воду и вымесить в миксере-тестомесе в течение 20 мин. Плотно наполнить массой ветчинницу, закрыть и поместить на 12 ч в холодильник. Затем поместить ветчинницу в кастрюлю с водой и отварить мясо в течение 2,5–3 ч при температуре воды 75 °С. Ветчину охладить в ветчиннице, не вынимая ее из воды, в течение 40–50 мин и поместить в холодильник до полного остывания.

Ветчина, копченная с можжевельником

Ингредиенты: 1 кг мяса, 4 ч. л. измельченных ягод можжевельника, шалфей, базилик, 1 ч. л. сахара, 50 г смеси нитритов и соли

Растолочь ягоды можжевельника, смешать с сахаром, смесью нитритов с солью, шалфеем и базиликом. Полученной смесью тщательно натереть куски мяса. Затем мясо выложить в емкость для посола (шкуркой вниз), закрыть крышкой и поставить в прохладное помещение на 20 дней. Мясо необходимо переворачивать через каждые 3 дня, перекладывая куски шкуркой вниз. По прошествии 20 дней появившийся рассол слить, после чего оставить ветчину на 4 дня в той же емкости. Затем куски ветчины залить холодной водой и вымочить на протяжении 14 ч для удаления излишков соли. После этого ветчину обмыть теплой водой, обсушить в течение 1 дня, подвесив на крюк в хорошо проветриваемом помещении. Далее продукт коптить дымом при низкой температуре с добавлением 1 ч. л. ягод можжевельника.

Шинка украинская

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1 головка чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину нарезать, добавить измельченный чеснок, соль, перец, перемешать и оставить в холодильнике на 1 ч. Мясо выложить в рукав для запекания, туго свернуть его, придав изделию форму батона, прочно завязать. Запекать в духовке в течение 20 мин при температуре 200 ˚С. После этого температуру уменьшить до 150–170 ˚С и запекать мясо в течение 1,5 ч. Готовую ветчину оставить в рукаве до полного остывания.

Свиная грудинка

Ингредиенты: 3 кг свиной грудинки, 2 зубчика чеснока, 4 ч. л. измельченных ягод можжевельника, 1 ч. л. зерен кориандра, 1 ч. л. сахара, 120 г посолочной смеси (с нитритами)

Свиную грудинку нарезать крупными кусками. Смешать посолочную смесь с сахаром, кориандром, измельченными можжевеловыми ягодами и чесноком. Предварительно охлажденные куски грудинки тщательно натереть полученной смесью, сложить в емкость для посола шкуркой вниз, закрыть крышкой и поставить в прохладное помещение. Время посола грудинки – 14 дней. Каждые 3 дня мясо необходимо перекладывать, располагая шкуркой вниз. По истечении времени слить образовавшийся рассол, грудинку оставить еще на 3–4 дня в емкости для посола. Затем емкость наполнить холодной водой и оставить в ней свиную грудинку на 12 ч, после чего ее вынуть, обмыть теплой водой и подвесить для просушки. Через 1 день следует начать холодное копчение (по 1 подходу ежедневно). Коптить до получения насыщенного темного цвета. Во время каждого копчения на древесные опилки следует класть 1–2 еловые или сосновые шишки.

Ветчина, копченная с кориандром

Ингредиенты: 1 кг мяса, 2 ч. л. с верхом кориандра (цельные зерна), 1 ч. л. сахара, 120 г посолочной смеси нитритов с солью, 1 л воды

Предварительно охлажденные куски мяса поместить в посолочную емкость. В охлажденной кипяченой воде растворить нитриты с солью, сахар, добавить кориандр. Мясо залить рассолом, закрыть посолочную емкость и оставить в прохладном помещении на 2 недели. Затем ветчину вынуть из рассола, обмыть теплой водой и просушить в течение 1 дня на свежем воздухе. После этого 1 раз в день коптить мясо дымом с низкой температурой. Каждый раз во время копчения высыпать на древесные опилки зерна кориандра (1 ч. л.).

Ветчина виноградаря

Ингредиенты: 1 кг мяса, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. сахара, 50 г смеси нитритов с солью

Для посолочной смеси смешать измельченный чеснок, кориандр, сахар и нитриты с солью. Мясо необходимо выдержать в посолочной смеси в течение 20 дней. Образовавшийся рассол слить, куски мяса оставить в той же емкости еще на 4 дня. После этого емкость заполнить водой и вымочить продукт в течение 14 часов, затем куски вынуть и обмыть теплой водой. Далее ветчину просушить в хорошо проветриваемом помещении и подвергнуть копчению. Для копчения использовать опилки из бука, и при каждом копчении положить на них виноградной лозы (или виноградные листья).

Ветчина «Шварцвальд»

Ингредиенты: 1 кг мяса, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, кориандр, перец, 1 ч. л. сахара, 120 г смеси нитритов с солью, 1 л воды

Предварительно охлажденные куски мяса поместить в посолочную емкость. В охлажденной кипяченой воде растворить нитриты с солью, сахар, добавить перец, кориандр, лавровый лист и измельченный чеснок. Мясо залить рассолом, закрыть посолочную емкость и оставить в прохладном помещении на 2 недели. Затем ветчину вынуть из рассола, обмыть теплой водой и просушить в течение 1 дня на свежем воздухе. После этого коптить холодным дымом в 10 подходов.

Ветчина «Пастушья» сухого посола

Ингредиенты: 1 кг баранины, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, хмели-сунели, молотый черный перец, молотый красный перец, 1 ч. л. сахара, 50 г нитритов с солью

Для посолочной смеси смешать измельченный чеснок, лавровый лист, хмели-сунели, красный и черный перец, сахар и нитриты с солью. Куски мяса небольшого размера натереть смесью для посола, сложить в емкость и выдержать в течение 20 дней. Затем мясо вымочить в воде в течение 10 ч, просушить и прокоптить холодным дымом в 10 подходов.

Ветчина, копченная с тмином

Ингредиенты: 3 кг мяса, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. сахара, 120 г смеси нитритов с солью, 1 л воды

Предварительно охлажденные куски мяса поместить в посолочную емкость. В охлажденной кипяченой воде растворить нитриты с солью, сахар, добавить тмин. Мясо залить рассолом, закрыть посолочную емкость и оставить в прохладном помещении на 2 недели. Затем ветчину вынуть из рассола, обмыть теплой водой и просушить в течение 1 дня на свежем воздухе. После этого 1 раз в день коптить мясо дымом с низкой температурой. Каждый раз во время копчения высыпать на древесные опилки 1 ч. л. тмина.

Ветчина с перцем

Ингредиенты: 1 кг мяса, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого белого перца, 50 г смеси нитритов с солью

Смешать все ингредиенты. Смесью натереть куски мяса и уложить в емкость для посола жировой частью вниз, после чего закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 20 дней (каждые 3–4 дня куски необходимо обязательно перекладывать). Образовавшийся рассол слить, ветчину оставить в емкости еще на 4 дня. Затем ветчину залить холодной водой на 14 ч, вынуть, обмыть теплой водой и протереть бумажной салфеткой. Посыпать смесью молотого черного и белого перца. После необходимой просушки (1 день) ветчину можно коптить при низкой температуре дыма. При каждом копчении необходимо высыпать на древесные опилки 1 ч. л. черного перца.

Ветчина с пряностями и вином

Ингредиенты: свинина, 1–2 зубчика чеснока, 1 ч. л. с верхом измельченных ягод можжевельника, 1 лавровый лист, 1 ч. л. приправы «Магги», 1 ч. л. зерен кориандра, 1 ч. л. сахара, 120 г смеси нитритов с солью, 100 мл красного вина, 0,8 л воды

Предварительно охлажденные куски мяса сложить в посолочную емкость. В воде растворить нитриты с солью, сахар, добавить вино, чеснок, можжевеловые ягоды, лавровый лист, кориандр и приправу «Магги». Куски ветчины полностью залить рассолом, емкость закрыть и поставить в прохладное место. Спустя 2 недели ветчину из рассола вынуть, обмыть теплой водой. Просушить продукт в течение 1 дня и коптить холодным дымом до готовности. При каждом копчении на древесные опилки высыпать зерна кориандра.

Ветчина мокрого посола из ошейка

Ингредиенты: свинина (ошеек), 1 ч. л. измельченных ягод можжевельника, 1 ч. л. белого перца горошком, 1 ч. л. сахара, 120 г смеси нитритов с солью, 1 л воды

Куски свинины выложить в посолочную емкость. В воде растворить нитриты с солью, сахар, добавить измельченные можжевеловые ягоды и перец. Мясо залить приготовленным рассолом. Посолочную емкость поставить в прохладное место на 14 дней. Затем ветчину вынуть из рассола, подвесить на крюк и просушить в течение 2 дней. После этого продукт коптить низкотемпературным дымом до получения необходимого оттенка.

Свиной рулет

Ингредиенты: 1 кг спинной части свиной туши, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. сахара, 50 г посолочной смеси

Смешать посолочную смесь, сахар и тертый чеснок. Мясо натереть приготовленной смесью, свернуть в рулет, перевязать шпагатом. Выложить в посолочную емкость, поставить в прохладное место на 14 дней. Затем ветчину вынуть из образовавшегося рассола, подвесить на крюк и просушить в течение 2 дней. После этого продукт коптить низкотемпературным дымом до получения необходимого оттенка.

Ветчина с перцем и грибами

Ингредиенты: 1,2 кг свинины, отварные шампиньоны, маринованный перец, 10 г желатина, 1 ст. л. приправы для свинины, 1 ст. л. соли

Подготовленную свинину нарезать крупными кусками. В контейнер маринатора поместить мясо, добавить приправу, соль, желатин. Откачать воздух. Включить маринатор на 2 цикла по 9 мин. В ветчинницу положить пакет для запекания, плотно выложить мясо слоями, прокладывая кусочками маринованного перца и отварных грибов. Заполнить ветчинницу доверху. Пакет завязать, ветчинницу закрыть и поместить в мультиварку. Влить воду, готовить в течение 2,5 ч в программе «Тушение». Остудить ветчину в ветчиннице, не вынимая из воды. Затем аккуратно вынуть из пакета.

Пармская ветчина

Ингредиенты: свиная нога, сушеные ягоды можжевельника, чесночный порошок, молотый черный перец, коричневый тростниковый сахар, морская соль, сало

Смешать ингредиенты для посола. Натереть охлажденное мясо частью смеси, плотно обернуть пищевой пленкой или запечатать в вакуумную упаковку. Оставить в холодильнике на 15 дней. Затем вынуть мясо, натереть оставшейся посолочной смесью и поместить в холодильник еще на 15 дней. Вынуть мясо, положить в теплую воду на 30 мин, чтобы избавиться от излишков соли. Подвесить ветчину для просушки на 6 ч в прохладном помещении. После этого подвесить ветчину в теплом помещении на 3 дня – для этого идеально подходит сушильный шкаф. Тщательно намазать мясную сторону ветчины смесью сала и черного перца и подвесить для вяления на 30 дней при температуре 15 °С и относительной влажности 70 %.

Ветчина к новогоднему столу

Ингредиенты: 2 кг свиного окорока без кости, 1 средняя морковь, 1 стебель сельдерея, 1 средняя луковица, 2 кислых апельсина с тонкой кожицей (или 3–4 мандарина), 200 г цитрусового мармелада с кусочками фруктов, 30 мл сухого яблочного сидра, 2 ст. л. английской или французской горчицы, 1 лавровый лист, анис, гвоздика, молотый черный перец, 200 г коричневого сахара, соль

Окорок вымыть, обсушить, свернуть и закрепить шпагатом. Мелко нарезать морковь, лук и сельдерей. Овощи положить в глубокую кастрюлю, добавить соль, черный перец и лавровый лист. Выложить мясо в кастрюлю, залить водой. Довести бульон до кипения, варить на медленном огне 2 ч. Затем мясо вынуть и охладить. Для приготовления соуса в кастрюлю влить сидр, выложить мармелад, горчицу, добавить сахар. Постоянно помешивая, довести до кипения, добавить перец, анис, гвоздику, перемешать и оставить на медленном огне. Очистить апельсины или мандарины, мелко нарезать или натереть кожицу, отжать сок. Добавить цедру и сок к соусу и продолжать, время от времени помешивая, томить на огне до приобретения консистенции сиропа (10–15 мин). Освободить окорок от шпагата, срезать шкурку, жир оставить. На окороке сделать надрезы, поместить в форму для запекания и залить сиропом. Ветчину запекать в течение 30–40 мин, поливая соусом каждые 10 мин. Подавать готовую ветчину горячей или холодной как основное блюдо или закуску.

Домашний хамон

Ингредиенты: свиной окорок, соль

Свиной окорок засыпать крупной солью и оставить на некоторое время для посола (из расчета 1 день на каждый килограмм веса) при температуре 1–5 ˚С. После этого промыть хамон теплой водой, обсушить и поместить в холодильную камеру на 2 месяца (температура хранения должна составлять 1–2 ˚С). Затем свиной окорок подвесить в хорошо проветриваемой комнате с повышенной влажностью и температурой воздуха 15–30 ˚С. В такой среде будущий хамон должен находиться в течение 5 месяцев. После этого свиной окорок вынести в темное прохладное помещение. Здесь он должен находиться на протяжении 1–2 лет при температуре 7-10 ˚С. Срок хранения готового хамона – 4 года.

Рулет свиной в ветчиннице

Ингредиенты: 700–800 г свинины, 3 зубчика чеснока, 2–3 ст. л. французской горчицы с зернами, базилик, карри, молотый черный перец, соль по вкусу

Подготовленное мясо посолить, поперчить, намазать смесью горчицы и измельченного чеснока, посыпать базиликом, карри, положить в посолочную емкость. Поместить в холодильник на 12 ч. После этого мясо свернуть в рулет, положить в пакет для запекания и поместить в ветчинницу. Ветчинницу поставить в духовку, готовить рулет в течение 2–2,5 ч при температуре 200 ˚С.

Ветчина с курагой и орехами

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1–2 зубчика чеснока, орехи, курага, 25–30 г желатина, молотый черный перец, соль по вкусу

Подготовленную свинину нарезать на средние кусочки, добавить измельченный чеснок, орехи, курагу, желатин, соль, перец и тщательно перемешать. Мясную массу выложить в ветчинницу (застеленную внутри фольгой), верх накрыть жаропрочной пленкой. Поместить в кастрюлю с водой и готовить в течение 1,5 ч на медленном огне. Затем ветчину охладить в ветчиннице, не вынимая из воды.

Хамон по-испански

Ингредиенты: 4–5 кг свиного окорока, 12–15 кг морской соли

Свиной окорок очистить от излишков жира, посыпать солью. Выдержать мясо в темном прохладном помещении в течение 2 недель. Затем промыть от соли, придать окороку форму. Подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки. Во время просушки регулировать температуру от более низкой к высокой – тогда происходит так называемый процесс «потения» (из мяса выходит лишняя влага). После этого перенести хамон в специальное помещение или подвал и оставить дозревать. Дозревание, а именно окончательная сушка продукта, происходит в течение 12 месяцев.

Корейка с чесноком и красным перцем

Ингредиенты: 2 кг свиной корейки, 4 зубчика чеснока, молотый красный перец, 20 г сахара, 100 г соли

Мясо хорошо промыть, разрезать на несколько крупных кусков и обсушить. Зубчики чеснока очистить, тщательно растереть с молотым красным перцем, сахаром и солью. Натереть мясо, поместить его в посуду для посола, сверху прижать грузом и выдержать в холодном помещении около 14 дней. После этого выложить мясо на разделочную доску, придать ему необходимую форму, оставить для просушки на 3 дня. Затем вымочить мясо в холодной воде в течение 12 ч, промыть в теплой проточной воде и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1 сутки. После этого коптить холодным дымом, добавив в опилки несколько сосновых шишек, до золотисто-коричневой корочки.

Филей и языки копченые

Ингредиенты: 16 кг филея и языков, 6 г лаврового листа, 6 г гвоздики, 6 г кориандра, 13 г душистого перца, 6 г молотого черного перца, 13 г селитры, 500 г соли

Сразу же после отделения филея и языка от туши положить их в кровь животного на 2 суток и держать в прохладном месте. После этого мясо вынуть, когда стечет кровь, вытереть досуха, отбить и плотно уложить в небольшой ящик, пересыпая слои приготовленной посолочной смесью (из всех указанных ингредиентов). Ящик должен быть наполнен доверху; если же филея и языков будет мало, следует дополнить его обрезками сала или ребрами. Ящик с мясом поставить на 2 суток в умеренно теплую комнату, чтобы растворилась соль. Затем тщательно его заколотить и вынести в холодное место (но мясо там не должно замерзать). 2 раза в неделю переворачивать ящик на другую сторону. Через 1,5–2 месяца куски филея вынуть из ящика, немного проветрить, вложить в говяжьи кишки и коптить холодным дымом в течение 2–3 недель.

Свиная корейка со специями

Ингредиенты: 3 кг свиной корейки, лавровый лист, молотый черный и красный перец, 15 г сахара, 60 г соли

Мясо нарезать, промыть, обсушить. Лавровый лист измельчить, смешать с перцем, сахаром и солью. Тщательно натереть корейку этой смесью, уложить в чистую посуду, сверху прижать грузом и выдержать в прохладном помещении 13–15 дней. После этого мясо промыть, просушить и коптить холодным дымом 2–3 дня до золотистого цвета. Хранить копченую корейку можно в течение 20–30 дней, подвесив в хорошо проветриваемом помещении.

Копченое свиное филе

Ингредиенты: 1 кг свиного филе, 1 зубчик чеснока, 0,5 ч. л. тмина, 0,5 ч. л. сахара, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 1 л воды

В воде растворить посолочную смесь с нитритами, сахар, добавить измельченный чеснок и тмин. Приготовленным рассолом залить мясо, выдержать 4 дня. Вынуть филе из рассола, промыть теплой водой, подвесить в хорошо проветриваемом помещении на 1 день. Затем многократно прокоптить дымом с низкой температурой.

Варено-копченая говядина

Ингредиенты: 10 кг говядины, 350 г соли

Говядину промыть в проточной воде, разрезать на куски, залить кипящей водой и довести до кипения. Затем вынуть из воды и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо натереть солью, выдержать при комнатной температуре 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом в течение 5 суток.

Копченая говядина сухого посола

Ингредиенты: 10 кг говядины, 400 г соли

Мясо промыть, обсушить, тщательно натереть солью и оставить на 10–12 ч. Затем очистить от соли, вытереть насухо и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Копченая говядина с перцем

Ингредиенты: 10 кг говядины, 400 г соли, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить, натереть смесью соли и перца. Подготовленное мясо уложить в контейнер, пересыпая солью, и выдержать в теплом хорошо проветриваемом помещении 6 ч. Затем перенести в холодное место на 1–2 дня. Мясо очистить от соли, обсушить и коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Копченая говядина по-старорусски

Ингредиенты: 10 кг говядины, 10 л воды, 300 г соли, 200 г голландской сажи

Мясо промыть, обсушить. Соединить голландскую сажу с водой и варить 35–40 мин. Охладить, добавить соль, перемешать до полного растворения. Положить в раствор мясо, выдержать 2 суток. Затем подсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней.

Копченая говядина с корицей

Ингредиенты: 10 кг говядины, лавровый лист, молотый черный перец, корица по вкусу, 350 г соли

Мясо промыть, залить кипящей водой, добавить лавровый лист, довести до кипения. Затем мясо вынуть из воды, подсушить на воздухе, натереть смесью соли, перца и корицы, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Подготовленную говядину коптить холодным дымом в течение 7 дней.

Копченая ветчина с можжевельником

Ингредиенты: 10 кг говядины, 500 г соли, 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника

Говядину промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и измельченных ягод можжевельника. Мясо уложить в емкость для посола, сверху прижать гнетом и выдержать в прохладном помещении 15–20 дней. Через каждые 3–5 дней перекладывать мясо сверху вниз. Просоленное мясо промыть, вымочить в течение 12 ч, просушить. Коптить холодным дымом в течение 2–3 недель, делая перерывы на 2 суток.

Копченая грудинка

Ингредиенты: 10 кг грудинки, 300 г соли, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, молотый красный и черный перец по вкусу

Грудинку нарезать, промыть, обсушить, натереть посолочной смесью, приготовленной из указанных ингредиентов, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Для приготовления рассола в кипящей воде растворить оставшуюся соль, сахар и перец, довести до кипения, охладить. Грудинку залить рассолом, оставить на 3–5 дней. Затем вынуть из рассола и подвесить в прохладном месте для просушки на 6–7 дней. Просоленное мясо вымочить в течение 12 ч, промыть и обсушить. Коптить холодным дымом в течение 1–2 суток. Копченое мясо подвесить для подвяливания на 4–7 дней.

Говядина пикантная

Ингредиенты: 10 кг говядины, 400 г соли, 100 г сахара

Мясо натереть смесью соли с сахаром, уложить в контейнер, прижать гнетом и оставить при комнатной температуре на 1 сутки. Затем залить холодным рассолом (100 г соли на 1 л воды) и выдержать в прохладном помещении 2 недели. Через каждые 3 дня слои мяса перемещать снизу вверх и наоборот. Просоленное мясо промыть, подсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. Копченое мясо подвесить для просушивания в прохладном помещении на 1 сутки.

Копченая говядина пряная

Ингредиенты: 10 кг говядины, 350 г соли, 50 г сахара, молотый черный и красный перец, корица, гвоздика, мускатный орех по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и специй, оставить на 2 суток. Время от времени перекладывать куски мяса сверху вниз. Затем посыпать оставшимися специями и выдержать в прохладном месте еще 2 суток. После этого подготовленное мясо промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. Копченое мясо подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушивания на 2 суток.

Копченая свиная грудинка с чесноком

Ингредиенты: 10 кг грудинки, 500 г соли, 100 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, 500 г ягод можжевельника, кориандр по вкусу

Грудинку нарезать. Плоды можжевельника растереть с чесноком, сахаром, солью и кориандром. Натереть мясо, положить под гнет, оставить в прохладном помещении на 15 дней. После этого подсушить на ровной поверхности в течение 4–5 дней в сухом прохладном месте. Затем мясо вымочить в прохладной воде 12 ч, тщательно промыть и снова просушить – подвесить в том же помещении на 1 сутки. Коптить с добавлением 4–5 сосновых шишек до красно-коричневой корочки.

Копченый окорок по-охотничьи

Ингредиенты: 5 кг мяса, 200 г соли, 20 г сахара, 100 мл лимонного сока, молотый черный перец, специи по вкусу

Окорок натереть смесью соли, сахара, перца и специй, выдержать в прохладном месте под гнетом 8 ч. Промыть, обсушить и натереть лимонным соком. Коптить 4–6 ч при температуре не выше 30 °С. Копченое мясо подвесить для просушивания на 30 дней.

Окорока и лопатки по-болгарски

Ингредиенты: окорока или лопатки, 10 л воды, 2 кг соли, отруби или ржаная мука

В кипящую воду всыпать соль, довести до кипения и охладить. Сырые окорока или лопатки подвесить в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня. Затем уложить их в контейнер, залить рассолом и выдержать в течение 4–5 суток. После этого мясо снова подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 5–6 ч для подсушивания. Подсушенные окорока натереть отрубями или ржаной мукой и подвесить в коптильне так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Коптить холодным дымом до образования корочки коричнево-красного цвета. Хранить, подвесив в прохладном проветриваемом месте, – копченые окорока могут храниться в течение всей зимы и до поздней весны.

Копченая баранина

Ингредиенты: 10 кг баранины, 400 г соли, 10 г селитры, молотый черный перец по вкусу

Для рассола: 200 мл воды, 10 г посолочной смеси

Мясо натереть смесью соли, селитры и перца, поставить под гнет на сутки. Затем подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 10–15 дней для просушивания. После этого уложить мясо в контейнер, залить приготовленным рассолом и выдержать 4–5 суток. Затем обсушить и коптить холодным дымом в течение 10–15 дней, делая перерывы на несколько часов. Копченое мясо подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 суток.

Копченая лопатка

Ингредиенты: 5 кг мяса, 2,5 л воды, 125 г соли, 20 г сахара, 10 г селитры

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, селитру, довести до кипения и охладить. Мясо выдержать в рассоле 2–3 дня, затем вымочить в кипяченой воде в течение 3 ч. После этого подвесить его в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 дня для просушивания. Подготовленное мясо коптить 3–4 суток при температуре 22–25 °С, после чего подвесить для просушивания на 30 дней.

Копчено-вареный бараний окорок

Ингредиенты: 10 кг баранины, 800 г соли, 35 г сахара, 10 г селитры, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть посолочной смесью с перцем и уложить в контейнер слоями, перекладывая лавровым листом. Выдержать мясо под гнетом 4 суток, периодически переворачивая и перемещая слои. Просоленное мясо промыть и подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 1 сутки. После этого мясо отварить до полуготовности и коптить холодным дымом в течение 15–20 суток.

Бараний окорок по-шотландски

Ингредиенты: задняя баранья нога, калийная поваренная соль, карамелизированный сахар, селитра, кориандр, душистый и черный перец, маринад по вкусу

Для посолочной смеси соединить все указанные ингредиенты. Заднюю баранью ногу натереть посолочной смесью, уложить в емкость для посола и выдержать под гнетом 2 недели. Окорок ежедневно переворачивать. После этого мясо промыть, обсушить и коптить легким дымом в течение 10–14 дней. Копченый окорок выдержать в маринаде 2 ч и отварить до готовности.

Прикопченная корейка

Ингредиенты: 10 кг свиной корейки, 1 кг соли, молотый черный перец, лавровый лист

Свиную корейку нарезать кусками шириной 8-10 см и длиной 25–30 см, тщательно натереть солью и перцем со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить корейку слоями, пересыпая солью и лавровым листом. Верхний слой также посыпать солью. Выдержать 15–20 дней. Затем корейку очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 1 сутки. Подготовленное мясо коптить в течение 1 суток, до желтовато-коричневого цвета.

Копченые бараньи лопатки

Ингредиенты: 10 кг мяса, 200 г ржаной муки, 1,5 кг соли, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Мясо промыть и просушить в течение 3–4 суток. Затем уложить в контейнер, посыпая измельченным лавровым листом и перцем, залить рассолом и поставить под гнет на 1 сутки. После этого подвесить мясо в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 суток для просушивания. Подготовленное мясо посыпать ржаной мукой и коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Копченое сало

Ингредиенты: 10 кг свиного сала, 1 кг соли

Сало нарезать кусками шириной 8-10 см и длиной 25–30 см, тщательно натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая солью. Верхний слой также посыпать солью. Выдержать 15–20 дней. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 12 ч. Подготовленное сало коптить непрерывно в течение 2–3 суток при температуре 20–30 ˚С, до бурого цвета.

Сало с мясной прослойкой

Ингредиенты: 10 кг сала, 1 кг соли, молотый кориандр

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью и кориандром со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами шкуркой вниз. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. После этого сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на 1 сутки. После этого посыпать сало кориандром, подвесить в коптильне так, чтобы отдельные куски не касались друг друга. Коптить при температуре 25–35 ˚С в течение 24–30 ч, до красно-коричневого оттенка. Копченое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на 1 сутки.

Копченый шпик по-венгерски

Ингредиенты: 1 кг сала, 100 г соли, молотый красный перец по вкусу

Для этого способа копчения подойдет свежее сало толщиной не менее 5 см с 1–2 прослойками мяса. Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью и перцем со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 1 сутки. После этого погрузить сало в горячую воду на 1–2 мин, после чего дать воде стечь и посыпать сало перцем. Можно погрузить сало на 1–2 мин в теплый (63–65 ˚С) раствор желатина с красным перцем: на 10 кг сала – 9 г желатина и 200 г красного перца. Подготовленное таким образом сало коптить при температуре 18–22 ˚С в течение 6-12 ч, затем охладить.

Шпик сухого посола

Ингредиенты: 1 кг шпика, 100 г соли, молотый черный перец, хмели сунели

Шпик нарезать и тщательно натереть солью со всех сторон. На дно кадки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая каждый солью. Выдержать 2–3 недели. После этого очистить сало от соли, промыть в теплой воде и подвесить для просушивания на 1 сутки. Затем натереть шпик смесью перца и хмели-сунели и коптить при температуре 20–25 °С в течение 7 суток, до лимонно-желтого цвета.

Сало с чесноком

Ингредиенты: 10 кг сала, 1 кг соли, 3–4 головки чеснока

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами шкуркой вниз. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на 1 сутки. После этого натереть сало чесноком и подвесить в коптильне так, чтобы отдельные куски не касались друг друга. Коптить при температуре 18–22 °С в течение 6-12 ч. Копченое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на 1 сутки.

Свиная корейка с айвой и яблоками

Ингредиенты: 1 кг копченой свиной корейки, 100 г бекона, 100 г айвы, 100 г маленьких яблок, 200 мл белого сухого вина, 50 г меда, 50 г горчицы, 50 мл уксуса, 50 мл оливкового масла, соль, лавровый лист, тимьян, розмарин, молотый черный перец по вкусу

В мясе сделать глубокие надрезы, нашпиговать солью и перцем, в каждый надрез вложить несколько листиков тимьяна и ломтики айвы. Свинину обернуть полосками бекона, обвязать шпагатом, поместить в форму, смазанную маслом, сверху положить розмарин, лавровый лист, веточку тимьяна и запекать в духовке 10 мин. После этого влить в форму вино, накрыть фольгой, запекать 1 ч. Снять фольгу, добавить к мясу несколько маленьких яблок, не разрезая, и запекать еще 20 мин. Подавать с соусом из горчицы, масла, уксуса, соли и меда.

Куриная ветчина «Пальчики оближешь»

Ингредиенты: 1 кг куриного филе, 2–3 зубчика чеснока, 1 пакет желатина, молотый белый перец, соль по вкусу

Подготовленное куриное мясо нарезать некрупными кусочками (2–3 см), поперчить, посолить, добавить измельченный чеснок и желатин, выложить в рукав для запекания и поместить в ветчинницу. Установить в кастрюлю с водой, довести до кипения и готовить в течение 1–1,5 ч. Затем охладить в ветчиннице, не вынимая из воды, после чего аккуратно снять рукав и нарезать.

Ветчина из индюшачьей грудки

Ингредиенты: филе индейки, чеснок, оливковое масло, паприка, молотый черный перец, молотый красный перец, соль по вкусу

Подготовленное филе индейки тщательно смазать оливковым маслом. Специи смешать с солью и измельченным чесноком, тщательно натереть мясо. Выложить мясо в рукав для запекания, плотно завязать и поместить в холодильник на 2–3 дня. Затем выложить на противень и запекать в духовке в течение 17–20 мин при температуре 250 ˚С. После этого выключить духовку и оставить в ней мясо на 2–3 ч. Готовую ветчину охладить, аккуратно вынуть из рукава и нарезать.

Шпик по-деревенски

Ингредиенты: шпик, 10 л воды, 2 кг соли, отруби или ржаная мука

Шпик подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 дня. Затем уложить в контейнер, залить рассолом и выдержать в течение 4–5 суток. После этого снова подвесить сало в сухом прохладном проветриваемом помещении на 5–6 ч для подсушивания. Подготовленный шпик посыпать отрубями или ржаной мукой и коптить в течение 7 суток, до образования корочки коричнево-красного цвета. Копченое сало подвесить в прохладном проветриваемом месте на 1 сутки.

Ветчинный куриный рулет

Ингредиенты: 4 куриных окорочка, 1 красный болгарский перец, 4 зубчика чеснока, 4 яйца, 100 г манной крупы, молотый черный перец, кунжут, соль по вкусу

Болгарский перец мелко нарезать. Мясо отделить от костей. Часть мяса нарезать кусочками, часть – пропустить через мясорубку. Яйца соединить с измельченным чесноком, взбить с помощью миксера. В глубокую посуду выложить кусочки мяса, фарш, болгарский перец, вылить яичную смесь, всыпать манную крупу, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Полученную массу выложить в рукав для запекания, придать форму колбаски, плотно завернуть, перевязать ниткой. Рулет завернуть в следующий рукав для запекания и поместить в кастрюлю с водой. Варить в течение 3 ч, затем охладить. Готовую ветчину вынуть из рукава и обвалять в обжаренном кунжуте.

Ветчина куриная с сыром

Ингредиенты: 1 курица, 300 г сыра, 20 г желатина, тмин, базилик, кориандр, зелень укропа, соль по вкусу

Курицу разделать, освободить от костей и нарезать на куски по 2–3 см. Сыр нарезать кубиками по 1 см. Зелень измельчить. Мясо соединить с сыром, зеленью, добавить соль, тмин, базилик, кориандр и желатин, тщательно перемешать. Огнеупорную посуду застелить фольгой для запекания с большим запасом по краям. Выложить мясную массу, завернуть в фольгу и придавить прессом. Поместить в разогретую духовку, запекать в течение 40–60 мин. Затем дать остыть до комнатной температуры и поместить в холодильник на 12 ч. Перед подачей ветчину слегка прогреть на плите и вынуть из фольги.

Ветчина куриная заливная

Ингредиенты: 400 г куриной грудки (без кожи), 3 зубчика чеснока, 50 г желатина, 2 лавровых листа, кориандр, молотый черный перец, соль по вкусу

Куриную грудку нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, добавить кориандр, измельченный чеснок и сухой желатин. Все тщательно перемешать. Полученной смесью наполнить рукав для запекания, сверху положить лавровый лист, прочно завязать и поместить в ветчинницу. Поставить в кастрюлю с водой, варить в течение 1–1,2 ч. Ветчину охладить в ветчиннице, не вынимая из воды, затем поместить в холодильник в рукаве для запекания на 4 ч. Перед подачей вынуть из рукава и нарезать.

Ветчина куриная «Ждем гостей»

Ингредиенты: 1 куриная грудка, 100 г сала или шика, 1 ст. л. толченого чеснока, 1 ст. л. молотой сладкой парики, молотый черный перец, соль по вкусу

Куриную грудку очистить от костей, замочить на 12 ч в соленой воде. Вынуть грудку, вытереть, натереть смесью чеснока, паприки и перца. Сделать в мясе глубокие надрезы, нашпиговать брусочками сала или шпика. Поместить в рукав для запекания, прочно завязать и запекать в духовке до готовности (40 минут).

Нежная ветчина из индейки

Ингредиенты: грудка индейки (без кожи), 1 л молока (жирностью 2,5 %), розмарин, тмин, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить салфеткой, отбить, посолить и посыпать специями. Положить грудку в фарфоровую или эмалированную посуду, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1 день. Затем очистить от специй, положить в форму для запекания, залить кипящим молоком и накрыть крышкой. Поместить форму в разогретую до 180 ˚С духовку и готовить в течение 30 минут.

Нежная ветчина из индейки в термосе

Ингредиенты: грудка индейки (без кожи), 1 л молока (жирностью 2,5 %), розмарин, тмин, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить салфеткой, отбить, посолить и посыпать специями. Положить грудку в фарфоровую или эмалированную посуду, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1 день. Затем очистить от специй, поместить в термос, залить кипящим молоком и выдержать 1 час.

Ветчина с оливками и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 куриная грудка, 3 куриных бедра, 200 г свиного гуляша, 1 болгарский перец, 1 банка оливок, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 1 пакет желатина, молотый черный перец, соль по вкусу

Филе куриной грудки, бедрышек и свиной гуляш нарезать крупными кусками. Укроп и чеснок измельчить с помощью блендера. Мелко нарезать треть болгарского перца. В глубокой емкости перемешать мясо, болгарский перец, зелень с чесноком и оливки, посолить, поперчить, добавить сухой желатин. Все тщательно перемешать и оставить на 5 мин. Массу выложить в рукав для запекания, прочно завязать и вложить в картонный пакет. Сверху пакет обернуть еще одним рукавом для запекания, прочно перевязать ниткой. Поместить в мультиварку, влить в чашу воду. Готовить в течение 90 мин при температуре 120 °С. Затем ветчину охладить, поместить в холодильник на 4–5 ч, после чего освободить от упаковки.

Ветчина рубленая куриная

Ингредиенты: 1 кг мяса курицы, 0,5 стакана грецких орехов, 3–5 зубчиков чеснока, маслины, 25 г желатина, 1–2 ст. л. семян кориандра, молотый черный перец, соль по вкусу

Куриное мясо нарезать мелкими кусочками, добавить желатин, обжаренные и перемолотые грецкие орехи, измельченный чеснок, семена кориандра, толченные пестиком, соль, перец и нарезанные маслины. Подготовленный фарш тщательно перемешать, выложить в рукав для запекания, прочно завязать и поместить в ветчинницу. Поставить в кастрюлю с водой, варить в течение 1,5 ч. Ветчину охладить, не вынимая из ветчинницы, затем поместить в холодильник на 4–5 ч, после чего вынуть из рукава и нарезать.

Ветчина из индейки с каперсами и оливками

Ингредиенты: 1,3–1,5 кг филе индейки, 700 мл молока, 2 ст. л. каперсов, горсть оливок, 4 вяленых помидора, 2 ст. л. крахмала, 30 г сливочного масла, молотый черный перец, молотый белый перец, душистый перец горошком, соль по вкусу

Часть филе индейки пропустить через мясорубку, часть – нарезать кубиками со стороной 2 см. Мясо вымочить в молоке в течение 30 мин. Затем молоко слить, фарш посолить, поперчить, добавить нарезанные оливки, каперсы, мелко нарезанные вяленые помидоры и нарезанное мелкими кусочками масло, всыпать крахмал и влить треть стакана молока. Фарш тщательно перемешать. Мясной массой плотно наполнить рукав для запекания, прочно завязать. Рукав уложить в ветчинницу, которую поместить в кастрюлю с водой. Варить в течение 30–40 мин. Готовую ветчину охладить в ветчиннице, не вынимая из воды. Затем рукав с ветчиной поместить в холодильник на 4–5 ч, после чего упаковку снять.

Ветчина из индейки «Особая»

Ингредиенты: 700 г грудки индейки, 500 г филе ножек индейки, 1 ст. л. желатина, шалфей, базилик, молотый черный перец, соль по вкусу

Часть мяса нарезать мелкими кусочками, часть – пропустить через мясорубку. К мясу добавить немного воды, желатин, соль, перец, базилик, шалфей. Фарш тщательно вымесить, поместить в холодильник на 1 ч. Затем выложить в рукав для запекания, прочно завязать и вложить в картонный пакет. Сверху пакет обернуть еще одним рукавом для запекания, прочно перевязать ниткой. Поместить в кастрюлю с кипящей водой и варить в течение 1 ч на медленном огне. Готовую ветчину охладить и освободить от упаковки.

Куриная ветчина с сердечками

Ингредиенты: 500 г куриной грудки, 200 г куриных сердечек, 4 зубчика чеснока, 20 г желатина, 1 щепотка сушеных прованских трав, 1 ч. л. паприки, молотый черный перец, 0,75 ч. л. соли

Часть куриной грудки измельчить блендером. Вторую часть грудки и сердечки нарезать кусочками. Мясо соединить, добавить чеснок, травы, паприку, перец, соль, желатин, тщательно перемешать. Выложить мясную массу в пакет для запекания, уплотнить, прочно завязать. Поместить в форму и запекать в духовке в течение 50 мин. Затем охладить под прессом и отправить в холодильник на 12 часов.

Куриная ветчина с печенкой

Ингредиенты: 500 г куриной грудки, 200 г куриных сердечек, 150 г куриной печенки, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. паприки, 20 г желатина, 0,75 ч. л. соли, молотый черный перец, карри

Часть куриной грудки измельчить блендером. Вторую часть грудки, куриную печенку и сердечки нарезать кусочками. Мясо соединить, добавить измельченный чеснок, паприку, карри, перец, соль, желатин, тщательно перемешать. Выложить мясную массу в пакет для запекания, уплотнить, прочно завязать. Поместить в форму и запекать в духовке в течение 50 мин. Затем охладить под прессом и отправить в холодильник на 12 часов.

Ветчина молочная

Ингредиенты: 500–600 г филе индейки, 300 г куриных желудков, 1,5 ст. л. манной крупы, 1,5 ст. л. крахмала, 150–200 мл молока, 2–3 зубчика чеснока, базилик, молотый черный перец, специи, соль по вкусу

Филе индейки вместе с чесноком дважды пропустить через мясорубку. Добавить манную крупу, крахмал и молоко, перемешать. Посолить, поперчить, добавить базилик, тщательно вымешать и оставить на 1 ч. Куриные желудки отварить в подсоленной воде со специями до полуготовности. Затем нарезать мелкими кубиками и смешать с фаршем. Фарш плотно уложить в рукав для запекания, придать нужную форму, прочно завязать. Сверху надеть еще один рукав для запекания, завязать и поместить в кастрюлю с водой. Варить ветчину в течение 1 ч. Охладить в воде, затем поместить в холодильник на 4–5 ч и только после этого снять упаковку.

Ветчина с грибами и лимонно-брусничным соусом

Ингредиенты: 1,5 кг курицы, 400 г шампиньонов, 3 ст. л. брусники, 3 ст. л. лимонного джема, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. оливкового масла, перец, соль по вкусу

Грибы вымыть, нарезать, обжарить на оливковом масле в течение 30 мин. С подготовленной курицы аккуратно снять кожу, стараясь ее не повредить. Куриное мясо освободить от костей, нарезать кусочками. Грибы соединить с мясом, посолить, поперчить. Фарш завернуть в куриную кожу, выложить на фольгу, смазанную оливковым маслом, завернуть, прочно завязать и запекать в духовке в течение 1,5 ч при температуре 180 ˚С. Готовую ветчину вынуть из духовки, охладить под прессом. После этого поместить в холодильник. Для приготовления соуса смешать лимонный джем, лимонный сок и бруснику. Все тщательно взбить и смазать ветчину.

Ветчина с шампиньонами и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг куриного филе, 500 г шампиньонов, 1 красный болгарский перец, молотый черный перец, соль

Курицу, грибы и перец нарезать кусочками, перемешать. Добавить соль и перец. Форму для ветчины застелить фольгой, выложить фарш, накрыть фольгой и запекать в духовке в течение 40–50 мин при температуре 200–210 °С. Готовую ветчину вынуть из духовки, охладить под прессом. После поместить в холодильник.

Ветчина из индейки фаршированная

Ингредиенты: 1 кг мяса окорочков индейки, кожа 1 окорочка индейки и 4 окорочков кур, сушеный чеснок, 1 ч. л. растительного масла, хмели-сунели, молотый красный перец, соль по вкусу

Кожу и мясо вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Разделочную доску застелить жаростойкой пленкой, сверху разложить кожу немного внахлест, чтобы она закрывала всю поверхность доски. Для приготовления фарша мясо нарезать кубиками со стороной 0,5 см, посолить, добавить сушеный чеснок, хмели-сунели, молотый красный перец, тщательно вымешать. Фарш равномерно выложить поверх кожи, уплотнить. С помощью пленки сформовать плотный батон, прочно завязать. Фольгу смазать растительным маслом, завернуть в нее пакет с ветчиной, выложить на противень. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 1–1,5 ч. Ветчину поместить под пресс на 2 ч. Затем положить в холодильник на 4 ч. Перед подачей освободить ветчину от пленки.

Ветчина с оливками и лимонно-брусничным соусом

Ингредиенты: 1,5 кг курицы, 400 г оливок, 3 ст. л. брусники, 3 ст. л. лимонного джема, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. оливкового масла, перец, соль по вкусу

С подготовленной курицы аккуратно снять кожу, стараясь ее не повредить. Куриное мясо освободить от костей, нарезать кусочками. Добавить нарезанные оливки, посолить, поперчить, перемешать. Фарш завернуть в куриную кожу, выложить на фольгу, смазанную оливковым маслом, завернуть, прочно завязать и запекать в духовке в течение 1,5 ч при температуре 180 °С. Готовую ветчину вынуть из духовки, охладить под прессом. После этого поместить в холодильник. Для приготовления соуса смешать лимонный джем, лимонный сок и бруснику. Все тщательно взбить и смазать ветчину.

Куриная ветчина со сливками

Ингредиенты: 1 курица, 2 моркови, 2 луковицы, сушеный чеснок, 3–4 ст. л. сухих сливок, 2 ст. л. желатина, 200 г льда, 0,5 ч. л. аджики, 0,5 ч. л. мускатного ореха, 3–4 ст. л. молотой паприки, 0,5 ч. л. сахара, соль по вкусу

Курицу разделать, отделить мясо от костей, нарезать, положить в морозилку на 2 ч, затем дважды пропустить через мясорубку. Мелко натереть морковь, измельчить лук. К фаршу добавить сухие сливки, морковь, лук, сушеный чеснок, желатин, аджику, мускатный орех, паприку, соль и сахар. Фарш тщательно взбить. Лед разбить блендером в мелкую крошку, добавить в фарш, перемешать. Массу выложить в пакет для запекания, уплотнить, прочно завязать и вложить в ветчинницу. Поместить в кастрюлю с водой. Варить на медленном огне в течение 1 ч. Ветчину охладить в ветчиннице, не вынимая из воды, затем поместить на 12 ч в холодильник, после чего извлечь из ветчинницы и освободить от упаковки. Срок хранения ветчины в холодильнике -1 неделя.

Ветчина с красным перцем и орехами

Ингредиенты: 1 кг куриного мяса, 1 красный болгарский перец, орехи, 1–2 зубчика чеснока, 25–30 г желатина, молотый черный перец, соль по вкусу

Куриное мясо нарезать средними кусочками. Добавить мелко нарубленный болгарский перец, измельченный чеснок, орехи, соль, перец и желатин. Массу тщательно перемешать, выложить в рукав для запекания, уплотнить, прочно завязать. Вложить в плотный картонный пакет, сверху надеть еще один рукав для запекания, прочно завязать. Пакет поместить в кастрюлю с водой. Варить в течение 1,5 ч на медленном огне. Затем пакет охладить под прессом до комнатной температуры, поместить в холодильник на 5 ч и только после этого вынуть ветчину.

Куриная ветчина с фисташками

Ингредиенты: 900 г куриного мяса (бедренная часть), 180 г куриной грудки, 120 г готовой ветчины, 0,5 чашки очищенных фисташек, 4 стебля зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 0,75 чашки свежих хлебных крошек, 0,5 чашки сливок, 1 яичный белок, 3 ст. л. измельченного эстрагона, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу

Куриное мясо пропустить через мясорубку. Куриную грудку нарезать кусочками 1,5 × 1,5 см. В большой емкости замочить хлебные крошки в сливках, отжать. Мясо соединить, добавить хлебную массу, нарезанную ветчину, фисташки, рубленый зеленый лук, чеснок, яичный белок, эстрагон, мускатный орех, соль и перец. Все тщательно перемешать. Разогреть духовку до 165 °С, смазать прямоугольный лист плотной фольги маслом. Выложить на него фарш и сформовать плотный батон. Завернуть батон в фольгу, выложить на противень. Запекать в духовке в течение 1,5 ч. Дать остыть в фольге, затем охладить в холодильнике и только после этого освободить от упаковки.

Ветчина из индейки с паприкой

Ингредиенты: 1,4–1,5 кг гуляша из индейки, 2 ст. л. молотой паприки, 1 ст. л. приправы для птицы, 1 ст. л. соли, 10 г желатина, 1 ст. л. жидкого дыма

Все ингредиенты сложить в маринатор и прокрутить 2 цикла по 9 мин. Массу выложить в рукав для запекания, уплотнить, прочно завязать. Поместить в ветчинницу, плотно закрыть и установить в мультиварку. Влить воду, готовить в режиме «Тушение» в течение 2 ч. Затем ветчинницу с мясом охладить при комнатной температуре, поместить в холодильник на 5 ч и только после этого вынуть ветчину.

Ветчина с черносливом и орехами

Ингредиенты: 1 кг куриного мяса, 1–2 зубчика чеснока, орехи, чернослив, 25–30 г желатина, молотый черный перец, соль по вкусу

Куриное мясо нарезать кусочками. Добавить измельченный чеснок, орехи, чернослив, соль, перец и желатин, тщательно перемешать. Массу выложить в рукав для запекания, уплотнить, прочно завязать. Вложить в плотный картонный пакет, сверху надеть еще один рукав для запекания, прочно завязать. Пакет поместить в кастрюлю с водой. Варить в течение 1,5 ч на медленном огне. Затем пакет охладить под прессом до комнатной температуры, поместить в холодильник на 5 ч и только после этого вынуть ветчину.

Копченый кролик

Ингредиенты: 1 тушка кролика, 50 г сала, 2 зубчика чеснока, 5 зрелых ягод можжевельника, 3 ст. л. 30 %-ного уксуса, 2–3 лавровых листа, 0,5 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, несколько горошин черного перца

Подготовленную тушку кролика разрезать пополам. Подвесить полутушки на 2–4 суток в хорошо проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С (если температура выше, время выдержки сократить). Для приготовления рассола в теплую кипяченую воду добавить соль, сахар, уксус, измельченный чеснок и пряности (воды взять столько, чтобы она полностью покрывала мясо). Выдержанные полутушки залить рассолом и выдержать 2 суток, периодически перемещая снизу вверх и наоборот. Полутушки вынуть из рассола, уложить на разделочную доску, сверху накрыть другой доской и хорошенько побить по ней обухом топора, чтобы разбить большие суставы и кости и сделать полутушки плоскими. Коптить в течение 2 суток, до приобретения красно-коричневой окраски.

Копченый маринованный кролик

Ингредиенты: 5 кг мяса кролика, 7–8 зубчиков чеснока, отруби, 250 мл воды, 0,5 ст. л. уксуса, соль, молотый черный перец по вкусу

Подготовленную тушку кролика разрезать вдоль пополам, натереть отрубями, залить маринадом, приготовленным из указанных ингредиентов, выдержать под гнетом в прохладном месте 1–2 дня. После этого коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Ветчина с языком

Ингредиенты: 2 куриные грудки, 200 г говядины, свиной язык, 1 головка чеснока, розмарин, тмин, базилик, молотый черный перец, соль по вкусу

Свиной язык отварить, сразу же поместить в холодную воду на 3 мин, очистить от кожи, нарезать полосками. Куриное мясо и говядину нарезать, добавить измельченный чеснок, розмарин, тмин, базилик, посолить, тщательно перемешать. Массу выложить в рукав для запекания, в середину массы положить полоски языка, уплотнить, прочно завязать. Вложить в плотный картонный пакет, сверху надеть еще один рукав для запекания, прочно завязать. Пакет поместить в кастрюлю с водой. Варить в течение 2–2,5 ч на медленном огне. Затем пакет охладить под прессом до комнатной температуры, поместить в холодильник на 5 ч и только после этого вынуть ветчину.

Варено-копченый кролик

Ингредиенты: тушка кролика
Для рассола(на 1 л воды): 80 г соли, 0,5 ч. л. душистого перца, 2–4 лавровых листа

Подготовленное мясо залить рассолом (мясо должно быть полностью им покрыто), накрыть деревянным кругом или тарелкой, прижать гнетом и выдержать 3–4 суток при температуре не выше 5–6 ˚С. Вынуть мясо из рассола, промыть в теплой воде, обсушить и коптить холодным дымом в течение 1 суток. Копченого кролика уложить в кастрюлю, залить кипящей водой, довести до кипения, варить 30–35 мин. Вынуть из воды, вытереть и подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом месте. Подготовленного таким образом кролика коптить еще в течение 2–3 суток.

Ветчина из мяса кабана

Ингредиенты: 2 кг мяса кабана, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. измельченных ягод можже вельника, 1 л воды, 120 г крупной соли, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. молотых семян кориандра

Мясо залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, выдержать 14 дней. После этого промыть в теплой воде и подвесить на крюке в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 2 дня. Коптить дымом при низкой температуре в 10 приемов. Для копчения использовать щепу ольхи и дуба, для аромата можно добавить несколько свежих веточек плодовых деревьев.

Кролик с чесноком

Ингредиенты: 10 кг мяса кролика, 1 кг соли, 150 г сахара, 1 головка чеснока, цедра 0,25 лимона, молотый красный перец, хмели-сунели

Мясо промыть в слабом растворе марганцовки. Натереть посолочной смесью (приготовленной из указанных ингредиентов), уложить в эмалированную посуду, пересыпая остатками смеси, положить под гнет и выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Промыть мясо холодной водой (или слегка вымочить) и подвесить для просушивания на 1 сутки. Подготовленное мясо обернуть сложенной в несколько слоев марлей и коптить 2–3 суток.

Копченая нутрия

Ингредиенты: 10 кг мяса нутрии, 1 кг соли, 150 г сахара, 1 головка чеснока, цедра 0,25 лимона, молотый красный перец, хмели-сунели

Мясо нутрии промыть в слабом растворе марганцовки. Натереть посолочной смесью (приготовленной из указанных ингредиентов), уложить в эмалированную посуду, пересыпая остатками смеси, положить под гнет и выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Затем промыть холодной водой (или слегка вымочить) и подвесить для просушивания на 1 сутки. Подготовленное мясо обернуть сложенной в несколько слоев марлей и коптить 2–3 суток.

«Лососевая» ветчина

Ингредиенты: 2 кг свиного мяса, 1 кг сала, 4 л воды, 500 г соли, 100 г сахара, 5 г селитры

Мясо со всех сторон обернуть салом, уложить в емкость и залить охлажденным рассолом (приготовленным из указанных ингредиентов). Выдержать в прохладном месте в течение 1 недели. Затем мясо просушить на воздухе, после чего коптить холодным способом в течение 1 недели. Нужно следить, чтобы копчение происходило при минимуме тепла.